

Von der „außerordentlichen Fleischbeschau“ zur Kontrolle der Eigenkontrolle

Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg



PETRA SEDLMEIER

INAUGURAL-DISSERTATION

zur Erlangung des Grades eines

Dr. med.vet.

beim Fachbereich Veterinärmedizin

der Justus-Liebig-Universität Gießen

Das Werk ist in allen seinen Teilen urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung ist ohne schriftliche Zustimmung des Autors oder des Verlages unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung in und Verarbeitung durch elektronische Systeme.

1. Auflage 2005

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the prior written permission of the Author or the Publishers.

1st Edition 2005

© 2005 by VVB LAUFERSWEILER VERLAG, WETTENBERG
Printed in Germany



VVB LAUFERSWEILER VERLAG
édition scientifique

GLEIBERGER WEG 4, D-35435 WETTENBERG
Tel: 06406-4413 Fax: 06406-72757
Email: VVB-IPS@T-ONLINE.DE

www.doktorverlag.de

Aus dem Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde
Professur für Hygiene der Lebensmittel tierischen Ursprungs
und Verbraucherschutz
der Justus-Liebig-Universität Gießen
Betreuer: Univ.-Prof. Dr. H. Eisgruber

Von der „außerordentlichen Fleischbeschau“ zur Kontrolle der Eigenkontrolle

Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung
in Baden und Württemberg

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung des Doktorgrades beim
Fachbereich Veterinärmedizin
der Justus-Liebig-Universität Gießen

Eingereicht von
Petra Sedlmeier
Tierärztin aus Heimenkirch

Gießen 2005

Mit Genehmigung des Fachbereichs Veterinärmedizin
der Justus-Liebig-Universität Gießen

Dekan: Prof. Dr. M. Reinacher

1. Gutachter: Prof. Dr. Dr. habil. H. Eisgruber

2. Gutachter: Prof. Dr. CH. Giese

Tag der Disputation: 26. April 2005

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
I EINLEITUNG	1
II SCHRIFTTUM	3
 A. Geschichtliches zur Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	 3
1. Entstehung der Fleischbeschau.....	3
1.1. Errichtung von Schlachthäusern.....	7
2.1 Frühe Vorschriften zum Schlachten und zur Fleischbeschau in Baden.....	8
2.2 Frühe Vorschriften zum Schlachten und zur Fleischbeschau in Württemberg.....	9
2.3 Frühe Hygieneregeln.....	10
2.4 Umschwung in der Beurteilung des Fleisches am Beispiel Tuberkulose.....	11
3. Die Entstehung der wissenschaftlichen Fleischbeschau und der Hygiene.....	12
3.1 Wurstvergiftung.....	14
3.2 Hackfleischvergiftung.....	15
 B. Der tierärztliche Berufsstand im Großherzogtum Baden und im Königreich Württemberg	 16
1. Entstehung des Großherzogtums Baden und des Königreichs Württemberg.....	17
a. Großherzogtum Baden.....	18
b. Königreich Württemberg.....	18
c. Tafel der erworbenen Gebiete.....	19
2. Die Gründung von Tierarzneischulen.....	21

2.1.	Thierarzneischule Karlsruhe.....	21
2.2	Thierarzneischule Stuttgart.....	22
	a. Ausbildung der Studierenden in der Fleischbeschau und Lebensmittelkunde.....	24
3	Die Entwicklung des Veterinärwesens.....	25
3.1	Großherzogtum Baden.....	25
	a. Anstellung von Tierärzten.....	25
	b. Bezirkstierärzte.....	27
	c. Gemeindetierärzte.....	28
3.2	Königreich Württemberg.....	28
	a. Anstellung von Tierärzten.....	28
	b. Oberamtstierärzte.....	29
	c. Gemeindetierärzte.....	30
4.	Militärtierärzte.....	30
C.	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung im Großher- zogtum Baden und im Königreich Württemberg bis 1903	31
1.	Chronologische Übersicht über die Regelung der Fleischbeschau in Baden und Württemberg.....	32
2.	Ordentliche und außerordentliche Fleischbeschau im Großherzogtum Baden.....	34
2.1	Verordnung des Großherzoglichen Ministeriums des Innern, die Fleischbeschau betreffend, vom 17. August 1865.....	34
2.2	Verordnung über die Einrichtung von Schlächtereien vom 16. Juni 1876.....	36
2.3	Fleischbeschauordnung vom 26. November 1878.....	37
	a. Heidelberg 1882: Ortpolizeiliche Vorschrift zur Fleischbeschau.	39
	b. Karlsruhe 1887: Fleischbeschau-Ordnung.....	39
3.	Fleischschau und „unvermuthete Visitationen“ im Königreich Württemberg.....	40
3.1	Instruktionen für Fleischschauer in Heilbronn 1809 und 1853.....	40

3.2	Verfügung, betreffend die polizeiliche Aufsicht auf den Verkehr mit Fleisch, des Ministeriums des Innern vom 27. März 1860.....	42
	a. Kirchheim u. T. 1868: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch.....	48
	b. Oberamtsstadt Waldsee 1875: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung.....	48
	c. Stadt Blaubeuren 1877: Fleischschau-Ordnung.....	49
	d. Oberamtsstadt Göppingen 1878: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch.....	49
	e. Oberamtsstadt Riedlingen 1878: Schlachthaus und Fleischschau-Ordnung.....	50
3.3	Verfügung des Ministeriums des Innern betreffend die Beaufsichtigung des Verkehrs mit Fleisch vom 21. August 1879...	50
	a. Stadt Biberach 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung.....	51
	b. Stadt-Gemeinde Ehingen 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung.....	52
	c. Stadt Saulgau 1883: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung.....	53
	d. Ulm 1883: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch.....	53
	e. Stadtgemeinde Tübingen 1893: Polizei-Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch.....	55
3.4	Erlaß des Königlichen Ministeriums des Innern [...] betreffend die Führung von Fleischschauregistern.....	56
4.	Die Gesetze für das Deutsche Reich und ihre Auswirkung auf die außerordentliche Fleischbeschau in Baden und Württemberg.....	58
4.1	Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879.....	58
	a. Kreisstadt Ellwangen 1891: Polizeistatut für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch.....	60
4.2	Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900, in Kraft getreten am 1 April 1903.....	60
4.2.1	Badische Vollzugsverordnung zum Gesetz betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 17. Januar 1903.....	62

4.2.2	Württembergische Bestimmungen zum Vollzug des Reichsgesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.....	63
a.	Zuständigkeit der Tierärzte.....	63
b.	Hygienebestimmungen der §§ 53 – 60.....	64
c.	Regelung der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger.....	66
d.	Maßnahmen bei Beanstandungen.....	66
e.	Belohnung der Beschauer.....	67
f.	Register über die Vornahme unvermuteter Visitationen.....	68
D.	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung von 1903 bis 1952	69
1.	Außerordentliche Fleischbeschau.....	69
1.1	Organisation der Kontrollen.....	70
1.2	Durchführung der außerordentlichen Fleischbeschau.....	71
a.	Beispiel für eine durchgeführte Visitation in Aalen.....	72
b.	Visitationen in Ravensburg.....	72
1.3	Nachschau des von auswärts eingeführten Fleisches.....	73
1.4	Revisionen durch den Oberamtstierarzt.....	73
1.5	Visitation eines Oberamtstierarztes durch Oberregierungsrat <i>Beißwänger</i>	75
1.6	Kosten der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger....	75
1.7	Revision durch den Bezirkstierarzt am Beispiel des Badischen Bezirksamts Karlsruhe.....	76
2	Weitere Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung....	79
a.	Einfuhruntersuchung.....	79
b.	Milchüberwachung.....	79
c.	Tierärztliche Untersuchungsanstalten.....	80
2.1	Vergleich der außerordentlichen Fleischbeschau mit der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Preußen 1921.....	81
3	Sachverständige in der Nahrungsmittelkontrolle.....	83
a.	Ärzte.....	84
b.	Gewerbliche Sachverständige.....	84
3.1	Der Beruf des Nahrungsmittelchemikers.....	85

3.2	Kompetenzstreit zwischen Nahrungsmittelchemikern und Tierärzten.....	86
4	Lebensmittelgesetz (LMG) vom 5. Juli 1927.....	89
4.1	Württembergische Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Juni 1934 (Reg.Bl. 237), Bekanntmachung des badischen Ministers des Innern über die Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 8. November 1934..	90
4.2	Bekanntmachung des Württembergischen Innenministeriums über die Sachverständigen und Untersuchungsanstalten für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen vom 29. Januar 1935.....	91
4.3	Behördengliederung in Baden und Württemberg.....	92
5	Württembergische Sonderbestimmungen - Beibehaltung der außerordentlichen Fleischschau in Württemberg.....	93
5.1	Verordnung des Innenministers über den Verkehr mit Schlachtvieh- und Fleisch vom 12. März 1935.....	93
	a. Weitere Zuständigkeit der in der Fleischschau tätigen Tierärzte und Laienfleischbeschauer.....	94
	b. Besichtigung ausschließlich durch Tierärzte.....	94
	c. Gemeinsame Besichtigung mit Polizeibeamten und anderen Sachverständigen.....	94
	d. Durchführung der Besichtigungen.....	94
	e. Vorgehen bei Beanstandungen.....	95
	f. Buchführung.....	95
5.2	Erllass des Innenministers an die Oberämter, Oberamtstierärzte und Oberamtsärzte sowie an die chemische Landesanstalt in Stuttgart und das Chemische Untersuchungsamt in Ulm über die Einrichtung der Lebensmittelpolizei in den Gemeinden vom 18. März 1935.....	96
5.3	Bekanntmachung des Innenministers, betreffend Jahresberichte über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung vom 28. Februar 1936.....	96
5.4	Regelmäßige Überwachung von Metzgereibetrieben.....	98
5.5	Revisionen durch den Oberamtstierarzt/ Regierungsveterinärtrat...	99
	a. Oberamtsbezirk Aalen 1926 bis 1933.....	99

	b. Münsingen, Vaihingen, Leonberg, Leutkirch 1929.....	99
	c. Revisionen im Oberamt Aalen 1935.....	100
	d. Ellwangen 1935.....	104
	e. Aalen 1937.....	105
	f. Ellwangen 1939.....	105
5.6	Verordnung über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 3. Januar 1941.....	105
6	Lebensmittelüberwachung in Kriegs- und Nachkriegszeiten.....	106
6.1	1939 – 1945.....	106
	a. Fleischschau durch weibliche Fleischbeschauer.....	106
	b. Verwendung von Freibankfleisch in Gefolgschaftsküchen.....	107
	c. Jahresbericht 1944 über die tierärztliche Lebensmittelüber- wachung in Göppingen.....	107
	d. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in behelfsmäßigen Lagerküchen und Gemeinschaftsgaststätten.....	108
	e. Eingehende tierärztliche Untersuchung von beanstandeten Lebensmitteln und deren Erhaltung für die menschliche Er- nährung.....	108
6.2	Nachkriegszeit bis 1952.....	110
	a. Tätigkeitsbericht des Regierungsveterinärrates Mühleck, Ellwangen an die amerikanische Militärregierung.....	110
	b. Tierärztliche Jahresberichte für 1949.....	110
E.	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Baden- Württemberg ab 1952	111
1.	Organisation der Lebensmittelüberwachung bis 1959.....	112
1.1	Tierärztliche Sachverständige und Fleischbeschauer.....	112
	a. Fortbildung der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte und Fleischbeschauer.....	114
1.2	Überwachung der Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwa- renhändler – Beispiel Bad Mergentheim.....	114
	a. Regelmäßige Besichtigung der Betriebe.....	114
	b. Berichte über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung.....	115

	c. Überprüfung der Beschaubezirke durch den Regierungsveterinärat.....	116
	d. Meldung über unschädlich gemachte, verdorbene Wurstwaren.....	116
1.3	Entstehung und Aufgaben des Wirtschaftskontrolldienstes (WKD).....	116
1.4	Novelle des Lebensmittelgesetzes von 1958.....	117
2.	Landeseinheitliche Regelung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung ab 1959.....	118
2.1	Hygieneverordnung für Baden-Württemberg.....	119
2.2	Bereitstellung der tierärztlichen Sachverständigen.....	120
2.3	Überwachung durch tierärztliche Sachverständige.....	120
	a. Verfahren bei Besichtigungen.....	121
	b. Verfahren bei Beanstandungen.....	122
	c. Buchführung.....	122
	d. Nachprüfung der Überwachungstätigkeit.....	123
	e. Vergütung.....	123
2.4	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung – Strafen aus den Tätigkeitsberichten – Beispiel Göppingen.....	123
	a. 1961.....	123
	b. 1964.....	123
	c. 1967a.....	124
	d. 1967b.....	124
3.	Praktische Tierärzte, Gemeindetierärzte und Regierungsveterinäräräte als Sachverständige in der Lebensmittelüberwachung.....	125
3.1	Vorteile und Schwierigkeiten bei der Sachverständigentätigkeit der praktischen Tierärzte und Gemeindetierärzte.....	126
3.2	Beispiele zur Entwicklung der Kontrolltätigkeit der verschiedenen tierärztlichen Sachverständigen und Effizienz der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung.....	127
	a. Berichterstattung 1971 des RP Nordwürttemberg.....	127
	b. Auswertung der Jahresberichte 1976, RP Stuttgart.....	127
	c. Betriebsbesichtigungen 1983, RP Stuttgart.....	128
	d. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung 1984.....	128
	e. Berichterstattung für 1990, RP Stuttgart.....	128

	f. Staatliches Veterinäramt Schwäbisch Hall.....	129
4.	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung ab 1974.....	129
4.1	Entstehung der staatlichen Veterinärämter.....	129
4.2	Aufsplitterung der ministeriellen Zuständigkeiten.....	130
4.3	Zuständigkeiten für die Lebensmittelüberwachung.....	131
	a. Gemeinde/ Ortspolizeibehörde.....	131
	b. Wirtschaftskontrolldienst.....	131
	c. Chemische, tierärztliche und medizinische Untersuchungs- anstalten.....	131
	d. Befugnisse der Überwachungsstellen.....	132
4.4	Rechtliche Grundlagen für die Zusammenarbeit der mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen.....	132
4.4.1	Gemeinsamer Erlass des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung, des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt und des Innenministeriums über die Lebensmittel- überwachung vom 14. Januar 1980.....	133
4.4.2	Erlass des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt zur Durchführung der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmit- teln tierischer Herkunft durch tierärztliche Sachverständige vom 13. Februar 1980.....	137
4.5	Praktische Durchführung der Lebensmittelüberwachung.....	138
4.5.1	Schematische Darstellung der Zusammenarbeit.....	140
4.5.2	Beispiele für die praktische Zusammenarbeit zwischen tierärztli- chen Sachverständigen und Wirtschaftskontrolldienst.....	141
	a. Fleischbeschaubezirk Bopfingen.....	141
	b. Staatliches Veterinäramt in Göppingen.....	141
	c. Dienstbesprechung in Aalen.....	142
4.6	Schwachstellen und Probleme der Lebensmittelüberwachung aus Sicht des Landesverbandes der beamteten Tierärzte.....	143
5.	Der Weg zur modernen Lebensmittelüberwachungsbehörde.....	144
5.1	Einfluss der EWG-Rechtsetzung auf die Lebensmittel- überwachung.....	145
5.1.1	Gesetz zur Durchführung der Richtlinie des Rates der EG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischen Fleisch (FrFIG).....	145

5.1.2	Fleischhygienegesetz (FIHG).....	146
5.1.3	Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum und des Innenministeriums über die Mitwirkung des Polizeivollzugsdienstes (Wirtschaftskontrolldienst –WKD-) bei der Durchführung des Fleischhygienegesetzes.....	147
5.1.4	Ausführungsgesetz zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- gesetz (AGLMBG).....	148
5.1.5	Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).....	149
5.2	Eingliederung der Staatlichen Veterinärämter in die Landratsämter 1995.....	149
5.2.1	Zuständigkeit der Veterinärämter.....	150
5.2.2	Sachverständigentätigkeit ausschließlich durch beamtete Tierärzte.....	151
5.3	Neuorganisation der Untersuchungsämter.....	151
5.4	Zusammenarbeit der mit der Lebensmittelüberwachung beauf- tragten Stellen seit 2000.....	152
6.	Aktuelle Situation der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung.....	152
6.1	Analyse und Bewertung der Organisationsstruktur.....	153
	a. Schwachpunkte in der Lebensmittelüberwachung in Baden- Württemberg.....	153
	b. Anforderungen an eine funktionierende, kompetente Verbrau- cherschutzbehörde.....	154
6.2	Verwaltungsreform und Eingliederung des WKD in die Landrats- ämter zum 01.01.2005.....	155
6.3	Einführung von Qualitätssicherungssystemen in der Veterinär- verwaltung.....	157
	a. Elektronisches Handbuch Qualitätsmanagement.....	157
	b. Stuttgarter Modell – Handbuch zur Durchführung und Doku- mentation der betrieblichen Kontrollen.....	158
	c. Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene praxis.....	158
	d. Checkliste zur Lebensmittelüberwachung in Metzgereien im Ostalbkreis.....	159
6.4	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformationssystem (LÜVIS).....	164

	weinrechtlicher Vorschriften - AVV Rahmen- Überwachung (AVV RÜb).....	182
3.4	Entwurf eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).....	182
4.	Anforderungen an das Überwachungspersonal.....	183
4.1	Allgemeine Überwachungsanforderungen.....	184
4.2	Spezifische Überwachungsvorschriften.....	185
4.3	Qualifikation des amtlichen Tierarztes.....	186
III	DISKUSSION	188
IV	ZUSAMMENFASSUNG	201
	SUMMARY	203
V	ANHANG	205
	Abbildungsverzeichnis.....	205
	Tabellenverzeichnis.....	206
VI	LITERATUR- UND QUELLENVERZEICHNIS	207
1.	Literaturverzeichnis.....	207
2a.	Quellenverzeichnis.....	226
2b.	Tabellarisches Quellenverzeichnis.....	236
3.	Persönliche Mitteilungen.....	245

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
Abl.	Amtsblatt
AGLMBG	Ausführungsgesetz zum LMBG
aka	also known as
Az.	Aktenzeichen
Bad.	Badisch
Bad.-Württ.	Baden-Württembergisch
betr.	betreffend
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BGBL	Bundesgesetzblatt
BMA	Bürgermeisteramt
BMVEL	Bundesministerium für Veterinärmedizin, Ernährung und Landwirtschaft
Bü.	Büschel
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebens- mittelsicherheit
bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
DM	Deutsche Mark
Ebd.	Eben da
EG	Europäische Gemeinschaften
ehem.	ehemaligen
et al.	et altera (und andere)
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
ff.	fortfolgende
FIG	Fleischbeschauengesetz
FIHG	Fleischhygienegesetz
FIHVO	Fleischhygieneverordnung
FrFIG	FrischFleischGesetz
gem.	gemäß
GABl.	Gemeinsames Amtsblatt
GFIHG	Geflügelfleischhygienegesetz

GVBl.	Gesetz und Verordnungsblatt
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
hohenzoll.	hohenzollerisch
Jg.	Jahrgang
kg	Kilogramm
LMBG	Lebensmittel und Bedarfsgegenständegesetz
LRA	Landratsamt
N.N.	nomen nescio (ohne Verfasserangabe)
NMG	Nahrungsmittelgesetz
o.ä.	oder ähnliche
OVetD	Oberveterinärdirektor
OVetR	Oberveterinärrat
Pers.	Person/en
persönl.	persönlich
Reg.Bl.	Regierungsblatt
Reg.Vet.Rat	Regierungsveterinärrat
Reg.Vet.Direktor	Regierungsveterinärdirektor
RGBL.	Reichsgesetzblatt
R.M.	Reichsmark
RL	Richtlinie
RP	Regierungspräsidium
S.	Seite
s.o.	siehe oben
Tab.	Tabelle
u.	und
u.a.	unter anderem
usw.	und so weiter
UVB	Untere Verwaltungsbehörde
v.a.	vor allem
VetD	Veterinärdirektor
VO	Verordnung
v.u.Z.	vor unserer Zeitrechnung
Württ.	Württembergisch
z.B.	zum Beispiel

I EINLEITUNG

„Was haben denn Tierärzte mit Lebensmittelüberwachung zu tun?“ - Diese Frage wurde mir bei meinen Recherchen für die vorliegende Arbeit mehrfach gestellt. Es ist Hinweis darauf, wie wenig dieser Teil der tierärztlichen Tätigkeit in der Öffentlichkeit bekannt ist, obwohl die tierärztliche Lebensmittelüberwachung gerade in Baden und Württemberg eine lange Tradition hat. Mitte des neunzehnten Jahrhunderts wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung, die damals auch als „außerordentliche Fleischschau“ bezeichnet wurde, allgemein eingeführt und entwickelte sich kontinuierlich weiter bis in die Gegenwart. Nach geltendem EU-Recht wird heute die Kontrolle der Eigenkontrollmaßnahmen der Lebensmittelbetriebe als Schwerpunkt in der Lebensmittelüberwachung angesehen. Ausschlaggebend für die bedeutende Rolle der Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung damals wie heute ist die profunde Kenntnis über Erreger und Krankheiten, deren Übertragungsmöglichkeiten und daraus resultierende Risiken für den Menschen als Verbraucher, wie sie nur im tierärztlichen Studium vermittelt wird. Mit der Übernahme der Fleischschautätigkeit begannen die Tierärzte, Verantwortung für die Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu übernehmen und diese Aufgabe zum Schutz des Menschen vor Gesundheitsschädigungen wahrzunehmen. Bis heute ist der Schutz der menschlichen Gesundheit eines der Hauptanliegen des tierärztlichen Berufsstandes und in der Berufsordnung für Tierärzte festgelegt.

Es fällt auf, dass die tierärztliche Lebensmittelüberwachung kaum in der Öffentlichkeit thematisiert wird. In Pressebeiträgen zur Lebensmittelüberwachung wird meist die Verknüpfung mit der Lebensmittelchemie und den Lebensmittelkontrolleuren dargestellt, während die Beteiligung der Tierärzte häufig nur am Rande oder überhaupt nicht erwähnt wird. Tierärztliche Publikationen über die aus der Fleischschau entstandene tierärztliche Lebensmittelüberwachung erreichen meist nur ein Fachpublikum. Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg in ihrer besonderen historischen Entwicklung aufzuzeigen und dadurch die eingangs gestellte Frage nach der Verbindung zwischen Tierärzten und Lebensmittelüberwachung zu beantworten. Es soll dabei auch versucht werden, tierärztliche Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung

gegenüber den Aufgaben anderer Berufsgruppen, z.B. der Lebensmittelchemiker abzugrenzen. Es wird kurz der geschichtliche Hintergrund der Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erläutert und auf die Entstehung des tierärztlichen Berufsstandes eingegangen (Abschnitt A und B). Neben der einschlägigen Literatur wurden vor allem Archivquellen ausgewertet (Abschnitt C, D und E), die jeweils als Beispiele für unterschiedliche örtliche Verhältnisse angeführt werden, da die Verantwortung für die Lebensmittelüberwachung bis 1991 im Zuständigkeitsbereich der einzelnen Gemeinden lag und damit ursprünglich nicht einheitlich durchgeführt wurde. In den verschiedenen Archiven (Gemeindearchive, Stadtarchive, Kreisarchive) lagern Dokumente zur Lebensmittelüberwachung, die bisher weder fachlich noch archivarisch aufbereitet wurden. Die Quellenrecherche war allgemein aufwendig und gestaltete sich schwierig. Für die Abhandlung wurde deshalb beispielhaft auf Quellen aus dem Ostalbkreis und benachbarten Kreisen zurückgegriffen.

Da die heutige Lebensmittelüberwachung im Bundesland Baden-Württemberg nicht ohne die Einflussnahme der EU und des Bundes denkbar ist, wurde abschließend (Abschnitt F) auf die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in der Europäischen Union sowie auf aktuelle nationale Entwicklungen eingegangen.

II SCHRIFTTUM

A. Geschichtliches zur Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Lebensmittelgesetzgebung und Lebensmittelkontrolle wurden notwendig, als aus der geschlossenen Hauswirtschaft hervor Lebensmittel über den Familienbedarf hinaus mit dem Ziel des Erwerbs und Gewinns hergestellt wurden. Dies war besonders bei der Entwicklung des Städtewesens und des Handelsverkehrs der Fall.¹

1. Entstehung der Fleischbeschau

Auf den regelmäßig abgehaltenen Märkten im Mittelalter war das vorrangige Anliegen der Städte die Ernährungssicherung ihrer Bürger. Mit der Entwicklung der Lebensmittelmärkte wurde es notwendig, Regelungen zu schaffen, um Betrugereien durch falsche Maße und Gewichte und durch Lebensmittel-fälschungen einzudämmen. Generell wurden gegen Lebensmittelfälscher drastische Strafen verhängt.²

Auch die Fleischbeschau diente im Mittelalter vorwiegend dem Rechtsschutz des Käufers und beschränkte sich zum Teil auf die Überwachung von Maß und Gewicht. Die ältesten Hinweise auf die Fleischbeschau finden sich in den Gesetzen Karls des Großen (742 – 814), die bestimmten, dass kein krankes Schlachtvieh gehalten werden durfte und „dass alles, was mit der Hand gemacht wird, Speck, Rauchfleisch, Würste, Pökelfleisch etc. mit der größten Reinheit gemacht wird“.³ Neben der Bestrafung für bereits begangenes Unrecht wurden später auch Hygienemaßnahmen zur Verhütung von Gefahren eingeführt. So wurde z.B. bereits 1250 in Dortmund den Käufern verboten, das Fleisch bei der Besichtigung [mit der Hand] zu wenden.⁴

Neben dem Erlass von Regelungen wurden Kontrollorgane geschaffen, die nachprüften, ob die Kaufleute sich an die geltenden Bestimmungen hielten:

¹ Ch. Hammerl: Geschichte des Lebensmittelrechts unter Berücksichtigung der Lebensmittelüberwachung (1994), www.hoehere-verwaltungsbeamte.de

² Hammerl (1994)

³ K. Zrenner, M. Hartig: Kommentar zum Fleischhygienerecht, Stand: 31. Aktualisierungslieferung Januar 2001, Hamburg 2001, S. 3

⁴ H. Holthöfer, A. Juckenack: Lebensmittelgesetz Kommentar, 2.umgearbeitete Auflage, Berlin 1933, S. 2

Man führte Wein-, Fisch-, Safran-, Mehl-, Fleisch- und Schmalzschauen durch und überprüfte die Qualität der Nahrungsmittel. Diese Prüfung wurde von Personen durchgeführt, die besonderes Fachwissen über die zu prüfenden Lebensmittel hatten, in der heutigen Terminologie könnte man sie als Sachverständige bezeichnen. Auch die Zünfte als Vertreter des Lebensmittelgewerbes wurden in die Überwachung einbezogen.⁵ Die Metzger sind ab dem 13. Jahrhundert als selbständiges, organisiertes Gewerbe nachgewiesen.⁶ Ab diesem Zeitpunkt übernahmen auch sachkundige Metzger die Beurteilung der Qualität des Schlachtviehs und des Fleisches. In einer Urkunde, die Bischof Lütold 1248 der Baseler Metzgerzunft erteilte, wird erstmalig die Unterscheidung des Fleisches in *bankwürdig* und *nichtbankwürdig* vorgenommen.⁷ Aus dieser Zeit stammen die Angaben über Tierkrankheiten und deren Einfluss auf den Genusswert des von diesen Tieren gewonnenen Fleisches vor allem aus Stadtordnungen, später wurde darauf auch ausführlich in den Zunftordnungen der Fleischer eingegangen.⁸ Die im 13. und 14. Jahrhundert zum Fleischverkehr erlassenen Vorschriften besaßen daher vorwiegend örtliche Bedeutung, enthielten aber wichtige Vorschriften bezüglich der Beurteilung von Fleisch: Es wird das Aufblasen des Fleisches, die Unreife der Kälber, das Fleisch abgemagerter und kranker Tiere, die Perlsucht⁹ usw. erwähnt.¹⁰

In Heilbronn gab es im Jahr 1361 28 Fleischbänke im Fleischhaus, dem Verkaufsraum der Metzger, die von der Stadt an die Metzger verpachtet wurden. Ausgangs des 13. Jahrhunderts war eine Freibank in der Stadt vorhanden. „Fleischbeseher“ werden Ende des 15. Jahrhunderts erwähnt, dieses „Amt“ wurde von städtischen Amtsleuten versehen und diente außer der Gesundheitsfürsorge in erster Linie der Taxierung des Fleisches. Die Festlegung von Höchstpreisen, wie sie in den Taxen gegeben wurden, kam Mitte des 15. Jahrhunderts auf, als die Fleischpreise anhaltend zu steigen begannen.¹¹ Als Fleischschauer (auch *schower*, *fleischschawer*) wurden Fleischer, Köche oder verschiedenen Amtspersonen wie Ratsmänner,

⁵ Hammerl (1994), K. Fehlhaber: Zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland – Tradition und Gegenwart, Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 51/1, 1999, S. 27

⁶ C. Giese: Mensch und Tier im Mittelalter, in: Tierärztl. Praxis 1994, 22, S. 109

⁷ R. Edelmann: Lehrbuch der Fleischhygiene, Jena 1920, S. 428

⁸ R. Froehner: Kulturgeschichte der Tierheilkunde, 2. Band Geschichte des deutschen Veterinärwesens, Konstanz 1954, S. 152

⁹ *Perlsucht* war einer der vielen Namen für die Tuberkulose

¹⁰ G. Schneidemühl: Die Animalischen Nahrungsmittel, Berlin u. Wien 1903, S. 13

¹¹ H. Weckbach: „...das lebendige und geschlachtete Fleisch besichtigen“, Schwaben und Franken, Jg. 30, 6, 1984, S. 3

Schöffen, Marktmeister oder niedere städtische Beamte ausgewählt. Sie hatten keine besondere Ausbildung für ihr Amt erhalten und waren auf die Bedürfnisse eines bürgerlichen Haushalts eingestellt. Sie stellten fest, ob das Fleisch *schön, gut, frisch, rein, bankwürdig, essbar, unschädlich* war oder *krank, böse, unerlaubt, unrein, faul, mager, riechend, schleimig* war und ob nicht minderwertiges Fleisch (z.B. Bullen- oder Eberfleisch oder das Fleisch ölgemästeter Tiere) untergeschoben worden war. Die Beschau war in erster Linie eine Schätzung und Festlegung des Wertes der Ware und erst in zweiter Linie eine sanitäre Maßnahme, soweit die Bewertung davon abhing. Nach Ausschluss des ungenießbaren Fleisches unterschied man *bankwürdiges* von dem *nichtbankwürdigen*, das zur Kennzeichnung seiner Minderwertigkeit in räumlicher Entfernung von dem übrigen verkauft werden musste.¹² Das beanstandete Fleisch wurde aber nur selten unschädlich beseitigt, sondern unbehandelt zu niedrigen Preisen abgegeben. Gesundheitliche Schäden trafen daher wohl vorwiegend die ärmere Bevölkerung (MERG Ref 1992).

Da der Preis mit der Qualität parallel gehen musste, wurde aus der Schätzung allmählich die Feststellung, ob das Fleisch gesund oder krank war, die *Fleischbeschau*.¹³ Das Stadtrecht von Wimpfen aus dem Jahr 1404 bestimmte, dass finniges Fleisch auf einer *pfinnbank*, drei Schritte von den gewöhnlichen Fleischbänken entfernt, verkauft werden musste.¹⁴ Diese *Finnbank* hatte jedoch nichts mit den *Freibänken* zu tun, die gemäß bayerischer Landesordnung von 1553 eingerichtet wurden: Diese waren für den Verkauf von Fleisch der nichtzünftigen Freimeister oder Freibankmetzger bestimmt, die das Fleisch „unter dem Satze“, d.h. billiger als auf den Zunftbänken anboten. Damit sollte dem Zunftmonopol der Zunftmetzger und der Fleischteuerung, die im 15. und 16. Jahrhundert herrschte, entgegengewirkt werden. Die Freibank wurde erst nach Freigabe des Fleischverkaufs durch Aufhebung der Zünfte und Inkrafttreten der Gewerbeordnung von 1862 zum Verkauf nichtbankwürdigen Fleisches herangezogen.¹⁵ Eine Verordnung des Jahres 1562 in Konstanz betraf das Schlachten der „pfinnigen Suwen“ (finniges Schweinefleisch): Man nahm an, dass in dem „pfinnigen suwflaisch“ „allerhand mangel entston, sonder der aber große gfahr aus dem blut, so von pfinnigen Suwen

¹² Froehner (1954), S. 152

¹³ Froehner (1954), S. 152

¹⁴ R. v. Ostertag: Handbuch der Fleischbeschau, 5. Auflage, Stuttgart 1904, S. 12

¹⁵ F. Schönberg: Lehrbuch der Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung, Stuttgart 1955, S. 11

khömpft“. Die Metzger durften daher kein Schweinefleisch auswiegen noch „samethaft“ [im ganzen] verkaufen, ohne dass es vorher beschaut worden war.¹⁶ In den Jahren 1564-1567 erschien in Konstanz eine Verordnung „der Schwinmetzger halb(er)“. Die „gemainen maister metzger handtwerks“ sollten vereidigte Beschauer bestellen, die das Schwein schon im lebenden Zustand zu untersuchen hatten. Einem im lebenden Zustand schon fininig befundenen Schwein sollte ein *lepplin von einem Ohr* abgeschnitten werden. Es durfte kein unbeschautes Schwein von den Metzgern verkauft werden. Die Wurst musste auf *offenem bank in der metzig gehackt* und verkauft werden, und die Bratwurst durfte nichts anderes als Schweinefleisch enthalten. *Ernstlich* wurde ermahnt, dass die Schweinemetzger *weder in die Leber- noch Rotwurst nichts anderes thuegend* [tun] *dann* [das] *was von den Schwinen kombt*.¹⁷

Zur objektiven Pflichterfüllung der Fleischbeschauer sagt die kurpfälzische Landesverordnung von 1582: „Daß die verordneten Fleischbeschauer in besichtigung des lebenden viehs und sonst ob das auch rein und gesund und ganz heyl seye bey ihren pflichten ihr besonderes Aufsehn haben und in dem und andren weder freundschaft noch feindschaft, Schank oder Gaben, noch einigen andern Adfekt ansehen, noch sich deren verhindern lassen sollen.“¹⁸ Hier wird bereits die Forderung nach der Unabhängigkeit der Überwachung als öffentliche Aufgabe angesprochen.¹⁹ Eine aus drei Personen bestehende Kommission hatte alles Schlachtvieh im lebenden und toten Zustand zu untersuchen. Das Fleisch durfte erst verkauft werden, wenn es von der Kommission für gut befunden worden war.²⁰

¹⁶ Geibel: Die Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischschau der Stadt Konstanz im 16. Jahrhundert, 58. Heft der Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung, Konstanz 1931, S. 5

¹⁷ Geibel (1931), S. 5

¹⁸ Schönberg (1955), S. 11

¹⁹ Fehlhaber: (1999), S. 27

²⁰ Schneidemühl (1903), S. 15

1.1 Errichtung von Schlachthäusern

Die Schlachtungen fanden noch unter freiem Himmel in den Gassen, auf Straßen und Märkten statt. Aufgrund der zunehmend untragbaren hygienischen Zustände durch das Ausweiden einer wachsenden Anzahl von Schlachttieren²¹ sollten die Schlachtungen an einem Ort, in Schlachthäusern, konzentriert werden. Die Schlachthäuser wurden wegen der erforderlichen Abfallbeseitigung in der Nähe von Wasserläufen gebaut,²² auch wurde das Wasser zum Abspülen der Schlachtkörper benutzt.²³ In Augsburg wurde bereits 1276 für das öffentliche Schlachthaus der Schlachtzwang sowie der Untersuchungs- und Deklarationszwang für kranke Tiere verordnet.²⁴ In Stuttgart wurde das erste Schlachthaus Ende des 15. Jahrhunderts erbaut,²⁵ in Karlsruhe wurde 1729 ein Rathaus mit Fleischbänken und Schlachthaus fertiggestellt.²⁶

Von diesen frühen Schlachthäusern führte aber nach SCHMALTZ²⁷ keine Verbindung zu den Schlachthöfen der Neuzeit: Der erste moderne Schlachthof wurde erst 1807 durch Napoleon in Paris²⁸ errichtet, da verhindert werden sollte, dass notbedingt alles Fleisch aus den Abdeckereien in den Verkaufsläden landete.²⁹

²¹ Giese (1994), S. 109

²² A. v.d. Driesch, J. Peters: Geschichte der Tiermedizin, 2. Auflage Stuttgart 2003, S. 149

²³ B. Hofschulte: Die Geschichte des Schlacht- und Viehhofes der Stadt Karlsruhe bis zum Jahre 1927, Hannover 1983, S. 50

²⁴ Edelmann (1920), S. 428

²⁵ H.-P. Lang: Über die Entwicklung der Veterinärverwaltung im ehemaligen Lande Württemberg, München 1957, S. 29

²⁶ Hofschulte (1983), S. 46

²⁷ R. Schmaltz: Entwicklungsgeschichte des tierärztlichen Berufes und Standes in Deutschland, Berlin 1936, S. 104

²⁸ Noch 1906 gab es dort kein fließendes Wasser, nur Kerzenbeleuchtung und viel Schmutz (Schmaltz 1936, S. 104)

²⁹ v.d. Driesch, Peters (2003), S. 153

2.1 Frühe Vorschriften zum Schlachten und zur Fleischbeschau in Baden

- Ein badisches Generaldekret vom 31. Januar 1756 verbot das Schlachten von Kälbern und Geißlein unter dreieinhalb Wochen Alter.³⁰
- „Metzger-Zunft-Ordnung in den Fürstlichen Badischen Landen“ vom 13. April 1769: § 32 „... die Metzel solle sauber gehalten, täglich gereinigt, die Bänke ab- die Waag-Schüßlen ausgebutzet, und die verschmierte Metzger-Schürze öftters gegen frische abgelegt werden, bey Strafe ...“³¹
- Am 18. Januar 1772 wurde eine Verordnung bezüglich der Genusstauglichkeit des Fleisches kranker Tiere erlassen. Bei an einer Seuche erkranktem Vieh sollte das Gutachten des *Physicus*³² eingeholt werden, ob das Fleisch verzehrt werden konnte, wenn das Tier aber nicht an einer Seuche sondern nur an einer anderen Krankheit erkrankt war, sollte es von den Viehbeschauern (falls keine vorhanden waren von den Ortsvorstehern) *visitiret und beurtheilt* werden.³³
- Anweisung für Fleischbeschauer in Bruchsal (ca. 1780): „Die Fleischbeschauer haben die Pflicht zu verhindern, daß krankes Vieh, z.B. hartlungenfäulige, übergallige, milzbrandige, perlenzäpfige, finnige, krebsartige, wehetagige, rotzige, räudige und was derlei Krankheiten mehr sind, wodurch Ekel, Krankheiten und Seuchen unter Menschen und Vieh gar leicht entstehen und verbreitet werden, zum öffentlichen Verkaufe ausgesetzt oder zum Verspeisen zugelassen werde.“ Neben der Lebendbeschau (das zum Schlachten bestimmte Vieh sollte *noch munter und frisch aus den Augen sehen und noch wohl gehen können*) und der Untersuchung des Fleisches nach der Schlachtung sei es „der Fleischbeschauer Hauptschuldigkeit, daß sie von Zeit zu Zeit mit Polizeidienern nicht nur

³⁰ Ostertag (1904), S. 17

³¹ H.K. Reusch: Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Großherzogtum Baden und seinen Nachfolgeterritorien, Karlsruhe 1986, S. 41

³² Amtsarzt

³³ Schneidemühl (1903), S. 17, Ostertag (1904), S. 17

allein im Schlachthause, sondern auch in der öffentlichen Schranne³⁴ fleißig und wenigstens Einer von Ihnen alltäglich erscheine und besonders darauf wohl acht habe, dass jederzeit von den Metzgern das Fleisch ordnungsgemäß ausgehauen, über den bestimmten Preis nicht verkauft ... und daß sonstens nach den schon bekannten Metzger-Zunft-Artikeln und Fleischtax-Plakaten verfahren werde.“³⁵

2.2. Frühe Vorschriften zum Schlachten und zur Fleischbeschau in Württemberg

- Die Stuttgarter Metzger bekamen 1540 eine Ordnung, im selben Jahr erließ Herzog Ulrich eine *Fleisch-Tax-Schauordnung*: „Um die Unrichtigkeit beim Fleischverkauf zu klären, wird eine Schauordnung gegeben. Der Wert [des Fleisches] soll durch ins Amt erwählte Schau- und Fleischschätzer geschätzt werden. Eine Taxe ist beigefügt.“ Bei der Schätzung des Fleisches ging es in erster Linie um die Ermittlung des Verkaufswertes, hygienische Belange wurden nicht berührt oder höchstens gestreift.³⁶
- Die Fleisch- und Metzgerordnung des Fürstentums Württemberg von 1588 befahl den *Oeber- und Unteramptleut und Schultheissen* eine genaue Kontrolle des Schlächterhandwerks.³⁷
- Ein württembergisches Generalreskript aus dem Jahr 1605 verbot die Schlachtung *anbrüchiger* (räudiger) Tiere. Die Metzgerordnung des Jahres 1605 bezeichnete es als Pflicht der Polizei, „Sorge zu tragen, dass kein anderes als gesundes, nahrhaftes und reinlich gehaltenes Fleisch in den Verkehr gelange. Zum Ende sollten die Schlachthäuser, Metzgen und Waagen jederzeit sauber gehalten und kein anderes als gesundes Fleisch geschlachtet werden.“³⁸

³⁴ *Schranne*: süddeutsch veraltend u.a. für *Fleischerladen*, bayrisch/österreichisch für *Markt(-halle)* (Duden: Rechtschreibung der deutschen Sprache, 21. Auflage Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich 1996, S. 662)

³⁵ Ostertag (1904), S. 18

³⁶ Lang (1957), S. 14

³⁷ Ostertag (1904), S. 14

³⁸ Ostertag (1904), S. 14

- In der Metzgerordnung vom 12. August 1651 hieß es, dass das Fleisch von beschworenen *Fleischschätzern* beschaut und nach dem Schlachten *geschätzt* werden solle. Dabei ging es hauptsächlich um die Feststellung der Qualität des Fleisches.³⁹
- Durch das Generalreskript vom 30. Juni 1721 betr. die Schau für das Schlachtvieh⁴⁰ wurde die Lebendbeschau aller Schlacht tierarten sowie Schlachthauszwang angeordnet: Um „unrichtiges Zugehen“ bei Kauf und Gewinnung des Fleisches zu beseitigen und die „Ansteckungsgefahr für das Publico“ zu mindern, wurde von Herzog Eberhard Ludwig bestimmt, dass „künftig alle Viehwaar die zur Schlachtung kommt, vorher durch hiezu verordnete Schaumeister oder Fleischschätzer lebend beschaut und von den Metzgern die authentische Urkunde über die Herkunft des Viehs vorgelegt werden soll. Keine Schlachtung darf fürderhin in Metzgerhäusern, sondern nur noch in öffentlichen Schlachthäusern stattfinden.“⁴¹
- Das Generalreskript vom 5. Februar 1737 ordnete die Schlachtung von krankem Vieh in Anwesenheit der Urkundspersonen (Viehschauer) an. Nur mit polizeilicher Erlaubnis durfte etwas davon verspeist oder verkauft werden.⁴²

2.3 Frühe Hygieneregeln

Schon in den frühen Fleischbeschauvorschriften wurden verschiedene Hygieneregeln erwähnt. Auch wenn zur damaligen Zeit der ursächliche Zusammenhang zwischen Hygiene⁴³ und Verderb des Fleisches bzw. davon ausgehender Gesundheitsgefährdung noch nicht bekannt war, so wurde doch dem Wunsch des Publikums nach Reinlichkeit entsprochen und auf Sauberkeit bei den Metzgern geachtet, z.B. war es Sitte der Wurstmacher, sich mit

³⁹ Lang (1957), S. 28

⁴⁰ V.A. Riecke: Das Medizinalwesen des Königreichs Württemberg, Stuttgart 1856, S. 203

⁴¹ Lang (1957), S. 28

⁴² Riecke (1856), S. 203

⁴³ Hygiene [zu Hygieia, griechischer Mythos, Gesundheitsgöttin] *die* (Gesundheitslehre), Fachgebiet der Medizin; die Lehre von der Gesundheit, einschließlich Gesundheitspflege und Gesundheitsfürsorge, die sich mit den Wechselbeziehungen zwischen dem Menschen und seiner belebten und unbelebten Umwelt befasst (Brockhaus 2001).

Arm oder Ellbogen zu schnäuzen „und nicht dies mit der Hand zu tun und diese am Rock abzutupfen.“⁴⁴ Das ekelerregende Fleisch wurde dem krankmachenden Fleisch gleichgesetzt und durfte von den Fleischbeschauern nicht zum Verkauf zugelassen werden.⁴⁵



<i>Heintzman spricht</i>	<i>Fey Sawbers antwort</i>
<i>Holla Feygen des mus ich lachen,</i>	<i>Mein Heintz da sagst du recht und war</i>
<i>das du die wurst im korb thust machen</i>	<i>Wiewohl du bist ein großer nar</i>
<i>Die Sauberkeit hast du erkoren,</i>	<i>Die Sauberkeit halt ich sehr wehrt</i>
<i>Dreufft dir die nas, es fellt ins horn</i>	<i>Drumb auch die Sau sitzt bey mein hehrt</i>
<i>So du darunder hast gemacht</i>	<i>Und laufft mit stetz herumb im haus,</i>
<i>Gar billig man dich Sauber acht</i>	<i>Kann sie auch nimmer treiben draus</i>

Abb.1: Wurststopfer mit Nasentropfenfänger: Jannot und Margot, Kupferstich nach Hendrick Goltzius, Ende 16. Jahrhundert.

2.4 Umschwung in der Beurteilung des Fleisches am Beispiel Tuberkulose

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erfolgte nach SCHNEIDEMÜHL⁴⁶ ein Umschwung in der Beurteilung des Fleisches kranker Tiere. Mit der Entstehung von Tierarzneischulen und damit einer tierärztlichen Wissenschaft

⁴⁴ A. Bischoff-Luithlen: Von Amtsstuben, Backhäusern und Jahrmärkten, Stuttgart 1979, S. 223

⁴⁵ Ostertag (1904), S. 14

⁴⁶ Schneidemühl (1903), S. 18

kam auch die Erkenntnis, dass nicht alle Tierkrankheiten die Genießbarkeit des Fleisches ausschlossen (z.B. Rinderpest, Lungenseuche). Von dem Arzt *Graumann*⁴⁷ wurde 1784 in einer Abhandlung erklärt, dass das Fleisch perlsüchtiger (tuberkulöser) Rinder unschädlich genossen werden könnte, da die Geschwulstknoten der Perlsucht und die *Blasenwürmer*⁴⁸ sich auf die gleiche Weise bildeten und daher eigentlich identisch wären. Dies bedeutete einen Rückschritt für die allgemeine Gesundheit, da bisher jedes Tier vom Genuss ausgeschlossen worden war, welches auch nur eine geringe perlsüchtige Veränderung zeigte. Auch die beim Schlachten eines solchen Tieres gebrauchten Messer, Beile und Stricke waren wegen der Verunreinigung mit dem *syphilitischen*⁴⁹ Gift vergraben worden.

Danach hielt man in Norddeutschland die Perlsucht für ganz unverdächtig, während man in Süddeutschland noch weiter verschiedene Grade der Perlsucht unterschied und je nach Ausdehnung der Erkrankung das Fleisch vernichtete. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde von *Gerlach*⁵⁰ und von *Bollinger*⁵¹ die Übertragbarkeit der Tuberkulose vom Tier auf den Menschen nachgewiesen.⁵²

3. Die Entstehung der wissenschaftlichen Fleischbeschau und der Hygiene

Erst im 17. Jahrhundert wurde der Lehre von den animalischen Nahrungsmitteln größere Aufmerksamkeit zugewandt. Die Ärzte fingen an, bei der Beurteilung von Krankheiten nach Fleischgenuss auf das Tier zu achten, von dem das Fleisch genommen war. Vor allem Stadtärzte und Wundärzte⁵³ nahmen in den Städten und zu Rinderpestzeiten eine Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches vor. In Frankreich forderte Ende des 18. Jahrhunderts der Arzt *Jean Pierre Amoreux*, die Untersuchung der Schlachttiere vor und nach

⁴⁷ P. Graumann: Abhandlung über die Franzosenkrankheit des Rindviehs und die Unschädlichkeit des Fleisches solcher Tiere, Rostock u Leipzig 1784, S. 1-2

⁴⁸ Zystizerken und Finnen

⁴⁹ Die Tuberkulose des Rindes war seit dem dreißigjährigen Krieg für identisch mit der Syphilis des Menschen gehalten worden, sie wurde auch als Franzosenkrankheit bezeichnet

⁵⁰ Andreas Christian Gerlach (1811 – 1878): Professor an der Tierarzneischule in Berlin; Hannover

⁵¹ Otto von Bollinger (1843 – 1909): Professor der pathologischen Anatomie an der Tierarzneischule in München; Zürich

⁵² Schneidemühl (1903), S. 20, Ostertag (1904), S. 20

⁵³ Wundarzt, griechisch Chirurg (Brockhaus 2001)

dem Schlachten allgemein durchzuführen und dafür nicht Ärzte sondern Tierärzte auszubilden.⁵⁴

Die Tatsache, dass die hygienische Aufgabe der Fleischuntersuchung zu Beginn der Neuzeit den Tierärzten übertragen wurde, noch bevor es den eigentlichen Beruf des Tierarztes überhaupt gab, hängt wahrscheinlich damit zusammen, dass die Ärzte jener Zeit die Beschäftigung mit dem Tier und seinen Krankheiten und alle Arten von „handwerklicher Betätigung“ als unter ihrer Würde gelegen ansahen.⁵⁵ Aus diesem Grund ist heute der vorbeugende Schutz des Menschen vor Erkrankungen oder Schäden durch Nahrungsmittel tierischen Ursprungs Aufgabe der Tiermedizin.

Die Geburt der Fleischhygiene als angewandte Naturwissenschaft fand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts statt.⁵⁶ Nach Schönberg⁵⁷ waren die sachverständig beeinflussten Fleischbeschauerlasse u.a. für Württemberg (1860) und Baden (1865) bemerkenswert und bedeuteten eine Reorganisation des süddeutschen Fleischbeschauwesens.

Wahrscheinlich kann der von *Küchenmeister* Mitte des 19. Jahrhunderts nachgewiesene⁵⁸ Zusammenhang zwischen den Finnen der Schweine und dem Einsiedlerbandwurm des Menschen als Geburtsstunde der wissenschaftlichen Fleischuntersuchung gelten.⁵⁹ 1860 wurde durch *Zenker* der Beweis für die Trichinenerkrankung des Menschen durch den Genuss von trichinellösem Schweinefleisch erbracht, 1861 erkannte *Leuckart* den Zusammenhang zwischen der Rinderfinne und dem Rinderbandwurm des Menschen.⁶⁰ Neben der wichtigen Entdeckung dieser Parasitosen spielte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Aufklärung weiterer menschlicher Erkrankungen verursacht durch Krankheiten der Schlachttiere eine große Rolle. Für den wissenschaftlichen Fortschritt der gesamten Medizin war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vor allem die Entdeckung der Mikroben von entscheidender Bedeutung. Noch 1848 wurden von *Virchow* der Zustand der Erdoberfläche, die Vegetation, die Luftverhältnisse, die Zersetzung von Luft und Lebensmitteln als Miasmen für den Ausbruch einer Typhusepidemie verantwortlich

⁵⁴ Froehner (1954), S. 153-158

⁵⁵ W. Brühann: Das öffentliche Veterinärwesen, Berlin u. Hamburg 1983, S. 14

⁵⁶ v.d. Driesch, Peters (2003), S. 153

⁵⁷ Schönberg (1955), S. 13

⁵⁸ Der Nachweis erfolgte durch Versuche an zum Tode verurteilten Strafgefangenen (Ostertag (1904), S. 411)

⁵⁹ Schönberg (1955), S. 13, v.d. Driesch, Peters (2003), S. 153

⁶⁰ v.d. Driesch, Peters (2003), S. 153

gemacht.⁶¹ Die Entwicklung der Mikrobiologie, die erstmalige Entdeckung von Mikroben als Krankheitserreger erfolgte durch *Pasteur* 1870⁶² und lieferte neue Erkenntnisse auch zur Entstehung der bis dahin rätselhaften „Fleisch- und Wurstvergiftungen“. Dies führte zu einer verstärkten Auseinandersetzung nicht nur mit der Gesundheit der Schlachttiere, sondern auch mit der Hygiene im Verkehr mit Fleisch, den Herstellungsprozessen der Metzger, der Aufbewahrung des Fleisches und den Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher. Als Beispiele für „Fleischgifte, die sich erst nach dem Tode der Tiere bilden“⁶³ werden im folgenden die Wurstvergiftung (Botulismus⁶⁴) und die Hackfleischvergiftung angeführt.

3.1 Wurstvergiftung

Im 19. Jahrhundert kamen Erkrankungs- und Todesfälle durch *Wurstgift* in Württemberg gehäuft vor. Der Weinsberger Amtsarzt Justinus Kerner schrieb 1820: *Es ist möglich, dass in einem gleich großen Landstriche der tropischen Länder nicht viel mehr Menschen durch Schlangengift, als wie bey uns durch dieß unseelige Wurstgift, siech oder getödtet werden.*⁶⁵ Bis 1853 waren in Schwaben ca. 400 Vergiftungen mit 150 Todesfällen bekannt geworden.⁶⁶ Während von SCHMIDT-MÜLHEIM⁶⁷ noch Spaltpilze für die Zersetzung des Fleisches verantwortlich gemacht wurden, deren Stoffwechselprodukt er als *Ptomain*⁶⁸ oder *Fäulnisalkaloid* auffasste, isolierte der belgische Arzt *van Ermengen* 1897 den *Bazillus botulinus* und deckte auf, dass beim Abkochen zwar die Giftstoffe unschädlich gemacht werden, nicht aber die Sporen, die auch in abgekochten Lebensmitteln wieder auskeimen können.⁶⁹

⁶¹ Brühann (1983), S. 16

⁶² Brühann (1983), S. 16

⁶³ A. Schmidt-Mülheim: Der Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren und das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879, Berlin 1887, S. 45

⁶⁴ Wurst = lat. botulus

⁶⁵ E. Blimlinger: Dieß unseelige Wurstgift, Heureka 2001, <http://www.falter.at/heureka/archiv>

⁶⁶ A. Schmidt-Mülheim: Handbuch der FleisCHKunde, Leipzig 1884, S. 231

⁶⁷ Schmidt-Mülheim (1887), S. 55

⁶⁸ Leichengift (auch *Ptomain*, *Leichenbase* oder *Leichenalkaloid* genannt) ist eine (meist irreführende) Bezeichnung für die bei der Eiweißfäulnis durch bakterielle Zersetzung von Lysin und Ornithin entstehenden biogenen Amine Cadaverin und Putrescin, die ein Grund für den Verwesungsgeruch von Leichen sind (www.wikipedia.de 2004).

⁶⁹ Blimlinger (2001)

Erklärt wurde die Häufung in Württemberg von OSTERTAG⁷⁰ durch den landesüblich großen Umfang der Wurstherstellung und des Wurstgenusses. Auch Mängel bei der Herstellung besonders von Eingeweidewürsten (mangelhaftes Durchkochen und nachts unterbrochene Räucherung) und die unzweckmäßige Art der Aufbewahrung (Aufeinanderpacken) von Fleisch und Würsten wurden für die Bildung von Wurstgiften verantwortlich gemacht.⁷¹ Zur Verhütung des Botulismus forderte OSTERTAG⁷² u. a. eine hygienische Belehrung des Publikums und eine Gesetzgebung, die darauf hinwirkte, dass die Wurstmacher nur frisches Fleisch für ihre Würste verwendeten, die als Wursthüllen verwendeten Tierdärme gründlich reinigten⁷³ und die Würste durchkochten oder rationell räucherten.

3.2 Hackfleischvergiftung

Hackfleischvergiftungen traten vor allem bei hohen Außentemperaturen im Frühjahr und Sommer besonders in den sächsischen Staaten auf (wie die Trichinenepidemien), was vor allem auf den ortsüblichen Genuss von rohen Bratwürsten und Hackfleisch zurückzuführen war.⁷⁴ Die Erkrankungen traten auf, obwohl das Fleisch von gesunden Tieren stammte und keine Anzeichen von Zersetzung aufwies.⁷⁵ In Chemnitz erkrankten im Mai 1887 in zwei verschiedenen Stadtteilen etwa 100 Personen ca. 10 Stunden nach dem Verzehr von rohem Rinderhackfleisch. Das Fleisch war beschaut worden und stammte von gesund geschlachteten Tieren. Es zeigte sich, dass nur das roh genossene Fleisch gesundheitsschädlich war, während das gegart zubereitete Fleisch derselben Tiere keine Erkrankung verursachte. Als Ursache wurde vermutet, dass sich Fleischgifte (Ptomaine) aus Spaltpilzen bei der Aufbewahrung des Fleisches gebildet hatten, was durch die ungewöhnlich heiße Witterung zur Zeit der Vergiftungsfälle wesentlich begünstigt wurde.⁷⁶ Als

⁷⁰ Ostertag (1904), S. 665

⁷¹ Schmidt-Mülheim (1884), S. 231, Ostertag (1904), S. 669

⁷² Ostertag (1904), S. 670

⁷³ Die Wursthüllen enthielten soviel Schmutz, dass bei einem täglichem Verzehr von 10-15 cm Blut- oder Leberwurst im Monat etwa 20 g Schmutz aufgenommen wurde, darunter waren Spelzen, Strohfragmente, Getreidekörner, Tierhaare und sonstige Pflanzen- und Tierreste.

⁷⁴ Ostertag (1904), S. 671

⁷⁵ A. Postolka u. A. Toscano: Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen, Wien 1883, S. 285

⁷⁶ Schmidt-Mülheim (1887), S. 48

Vorbeugung wurde Kochen empfohlen.⁷⁷ SCHMIDT-MÜLHEIM⁷⁸ empfahl, durch Polizeiverordnung das längere Aufbewahren von rohem Hackfleisch an heißen Sommertagen zu verbieten, was in verschiedenen Polizeiverordnungen umgesetzt wurde, die es untersagten, an heißen Sommertagen Hackfleisch in den Läden vorrätig zu halten.⁷⁹ Die kausale Verbindung zwischen einer Erkrankung an Fleischvergiftung und dem infektiösen Agens wurde erstmals von *Gärtner* 1888 festgestellt: Nach einem Krankheitsausbruch durch rohes Rindergehacktes in Frankenhausen am Kyffhäuser hatte er sowohl aus Blut und Milz eines gestorbenen Patienten als auch aus dem Fleisch der notgeschlachteten Kuh einen Mikroorganismus isoliert, den er als *Bacillus enteritidis* bezeichnete und der nach heutiger Nomenklatur *Salmonella Enteritidis* entspricht.⁸⁰

B. Der tierärztliche Berufsstand im Großherzogtum Baden und im Königreich Württemberg

Zu Beginn der Neuzeit gab es den akademischen Stand des Tierarztes noch nicht. Nach OTT⁸¹ werden *Thierärzte* in einer Einteilung des ärztlichen Standes aus dem 17. Jahrhundert nur am Rande erwähnt.

Die Behandlung von Tierkrankheiten lag in den Händen von Laien, auf dem Land übernahmen Viehärzte (Empiriker), die Besitzer der Nutztiere sowie Hirten, Schmiede, Abdecker und Scharfrichter die Behandlung.⁸² Berufe die mit Kadavern zu tun hatten galten als unehrenhaft und wurden nicht als bürgerlich vollwertig angesehen.⁸³ Auf dieser Einschätzung beruhte auch das zunächst geringe Ansehen der neuen Berufsart des Tierarztes. Aber zur Bekämpfung der verheerenden Viehseuchen im 17. und 18. Jahrhundert

⁷⁷ Ostertag (1904), S. 672

⁷⁸ Schmidt-Mülheim (1887), S. 48-49

⁷⁹ Schmidt-Mülheim (1887), S. 49

⁸⁰ J. Kleer (b): *Salmonella*, in: Sinell (Hrsg.), Einführung in die Lebensmittelhygiene, S. 24

⁸¹ R. Ott (a): Das Veterinärwesen in den Heeren der Neuzeit, in: Fontaine (Hrsg.) Das deutsche Heeresveterinärwesen, Hannover 1939, S. 34-35

⁸² v.d. Driesch, Peters (2003), S. 103, 106, 141

⁸³ R. Schmutzer: Von einer Abdeckereigerechtigkeit im 18. Jahrhundert, in: Froehner, Rieck, Weber (Hrsg.), Beiträge zur Geschichte der Veterinärmedizin, VI. Jahrgang 1943/44 – 6. Heft, Berlin 1944, S. 180

wurden tüchtige Tierärzte dringend gebraucht.⁸⁴ Zunächst wurden Lehrstühle für Tierheilkunde an verschiedenen Universitäten errichtet, sie waren oft Teil des Faches Ökonomie⁸⁵ (auch Cameralia genannt⁸⁶) und wurden mit Humanmedizineren besetzt. Da diese Art von theoretischem akademischen Unterricht weder Fortschritte in der Tierseuchenbekämpfung brachte noch dem Land praktische Tierärzte mit soliden Kenntnissen verschaffte, wurden in rascher Folge in Europa viele Tierarzneischulen errichtet.⁸⁷ Dort ausgebildete Tierärzte wurden unter Aufsicht der Bezirksärzte in der Seuchenbekämpfung eingesetzt, sie waren die ersten „Amtstierärzte“. Da sie darin ausgebildet waren, Krankheiten bei Tieren im lebenden und toten Zustand zu erkennen, war es naheliegend, ihnen auch die Fleischschau zu übertragen, was immer auch eine wichtige Einkommensquelle für die schlecht bezahlten Tierärzte bedeutete.

1. Entstehung des Großherzogtums Baden und des Königreichs Württemberg

Bei der Annektierung linksrheinischer Gebiete durch Frankreich war den betroffenen weltlichen Reichsfürsten von Napoleon eine Entschädigung durch rechtsrheinisches Gebiet versprochen worden. Dies war nur möglich durch die Einziehung des Kirchenbesitzes und die Aufhebung aller geistlichen Fürstentümer. Die Reichsdeputation (ein Ausschuss des Reichstages in Regensburg) übernahm das Entschädigungswerk und beendete seine Arbeit 1803 mit dem *Reichsdeputationshauptschluß*⁸⁸. Die geistlichen Gebiete fielen nun weltlichen Fürsten zu (*Säkularisation*), später wurden noch fast alle Reichsstädte und kleineren Herrschaften der Landeshoheit der Fürsten unterstellt; sie wurden *mediatisiert*, d.h. sie verloren ihre Reichsunmittelbarkeit.⁸⁹

⁸⁴ Lang (1957), S. 30-31

⁸⁵ griechisch: Wirtschaftswissenschaft, Wirtschaftlichkeit, wirtschaftliche Struktur (Brockhaus 2001)

⁸⁶ Brühann (1983), S. 12

⁸⁷ F. Mehrle: Die Geschichte des Veterinärwesens in Baden und Württemberg, in: Jahresbericht der Stuttgarter Tierärztlichen Gesellschaft e.V., Stuttgart 1957, S. 10

⁸⁸ Beschluss der letzten außerordentlichen Reichsdeputation, bestehend aus Kurmainz, Böhmen (Österreich), Sachsen, Brandenburg (Preußen), Pfalz-Bayern, dem Hoch- und Deutschmeister, Württemberg und Hessen-Kassel, vom 25.02.1803 über die Entschädigung der durch Abtretung des linken Rheinufers an Frankreich (1801) betroffenen weltlichen Fürsten (Brockhaus 2001).

⁸⁹ E. Reichert, S. Rother (Hrsg.): Geschichtliches Werden, Bamberg 1969, S. 30-31

a. Großherzogtum Baden

Nach dem Ort Baden (heute Baden-Baden) benannt, geht Baden auf die Zähringer zurück, die seit Hermann II. (+ 1130) den Titel Markgrafen von Baden führten. Bis 1503 wurde das Territorium gefestigt, zerfiel danach in das seit 1556 evangelische Baden-Durlach und das seit 1571 katholische Baden-Baden. 1771 wurden nach dem Aussterben der Linie Baden-Baden die beiden Markgrafschaften unter Karl-Friedrich von Baden-Durlach vereinigt.⁹⁰

Baden, wie es bis 1945 bestanden hat, entstand 1806 unter der Zusammenfügung von Baden-Durlach und Baden-Baden, der rechtsrheinischen Pfalz mit den Städten Heidelberg und Mannheim, den vorderösterreichischen Gebieten des Breisgaues mit der Universitätsstadt Freiburg und aus vielen bis dahin reichsunmittelbaren Städten, Klöstern und Herrschaften (siehe Tafel der erworbenen Gebiete). Baden wurde 1806 zum Großherzogtum erhoben.⁹¹

b. Königreich Württemberg

Friedrich Eugen II. war von 1797 – 1802 Herzog von Württemberg und von 1802 – 1805 Kurfürst von Württemberg. In den Koalitionskriegen kämpfte er zunächst gegen Frankreich und verlor einen Großteil des Herzogtums. 1803 trat er auf die Seite *Napoleons* über. Unter der Protektion *Napoleons* erreichte er eine enorme Vergrößerung der Territoriums Württembergs (siehe Tafel erworbene Gebiete) und die Erhebung zum Königreich, das er Württemberg nannte. Die Proklamation zum Königreich Württemberg erfolgte zum 01.01.1806, Friedrich wurde *Friedrich der I.* von Württemberg.⁹²

⁹⁰ www.baden.net 2003

⁹¹ Brockhaus (2001)

⁹² Brockhaus (2001)

c. Tafel der zwischen 1803 und 1810 erworbenen Gebiete⁹³

Tab. 1	Württemberg	Baden
<u>Pariser Vertrag 1802 und Reichsdeputationshauptschluß 1803</u>		
Fürstpropstei Ellwangen (25000 Einwohner)	Rechtsrheinische Gebiete der Bistümer Konstanz, Basel, Straßburg, Speyer.	
Stifte und Klöster Comburg, Zwiefalten, Schöntal, Rottenmünster, Heiligkreuztal, Margrethausen, Damenstift Oberstenfeld	Die kurpfälzischen Ämter Heidelberg, Ladenburg und Bretten.	
9 Reichsstädte: Rottweil, Reutlingen, Esslingen, Weilderstadt, Heilbronn, Hall, Gmünd, Aalen, Giengen a.d. Br.	Die nassauische Herrschaft Lahr, die hessen- darmstädtischen Ämter Lichtenau und Willstätt, die Stifte Petershausen, Salem, Gengenbach	
Das Ganze hieß „Neuwürttemberg“ mit Regierungssitz in Ellwangen bis 1806	Die Reichsstädte Überlingen, Pfullendorf, Gengenbach, Offenburg, Zell am Harmersbach	
	Güter der Abteien Schwarzach, Frauenalb, Lichtental	
<u>Brünner Vertrag und Pressburger Frieden 1805</u>		
Vorderösterreichische Landesteile: Obere und niedere Grafschaft Hohenberg mit Schramberg, Oberndorf, Horb und Rottenburg	Die österreichischen Landesteile: Breisgau mit Freiburg, Stadt Konstanz, Deutschordenskommende Mainau, Landgrafschaft Nellenburg	
Landvogtei Altdorf, Herrschaft Ehingen, die sog. Donaustädte Munderkingen, Riedlingen, Mengen, Saulgau	Städte Bräunlingen und Villingen, Teile der Herrschaft Triberg	
Besitzungen des Deutschordens: Amt Hornegg mit Neckarsulm und Gundelsheim Landeshoheit über die kleinen Gebiete der Reichsritterschaft zusammen 270000 Einwohner		
<u>Nach der Gründung des Rheinbundes 1806</u>		
Bayerische Herrschaft Wiesensteig, Stadt Schelklingen, Waldsee,	Teil von mediatisierten Herrschaften: Fürstenberg, Leiningen, Salm- Kraut-	

⁹³ E. Müller: Kleine Geschichte Württembergs, Stuttgart 1963, S. 168-169

Reichsstadt Biberach, Klöster Wiblingen und Urspring	heim, Landgrafschaft Klettgau, Grafschaft Bonndorf, Johannitersitz Heitersheim, Besitzungen des Malteserordens, Deutschordenskommenden Freiburg und Beuggen, die südlich des Mains gelegenen Teile der Löwensteinisch-Wertheim-Rosenbergischen Gebiete mit Ämter Rosenberg und Bronnbach
Deutschordenskommende Alts- hausen, Kapfenburg mit Stadt Lauchheim, Fürstentümer und Grafschaften Hohenlohe, Wald- burg, Königsegg- Aulendorf, Thurn und Taxis, zusammen 270000 Einwohner	Die Herrschaften Tengen und Hagnau, größere Teile der reichsritterschaftli- chen Kantone Odenwald, Kraichgau, Ortenau, Donau, Hegau- Allgäu, Württemberg erhält Stadt und Gebiet Tuttlingen, das dafür Triberg an Baden gibt
Schönbrunner Frieden 1809	
Ämter des Deutschordens um Mergentheim	
<u>Pariser Vertrag um 1810 und Tauschverträge mit Bayern:</u>	
Die Brandenburg-Ansbachischen Ämter Crailsheim, Creglingen, vorderösterreichische Herrschaft Montfort mit Langenargen und Tettnang, Reichsstädte Ulm, Bopfingen, Ravensburg, Buchhorn, Leutkirch, Wangen, die ulmischen Ämter Langenau und Geislingen.	Von Württemberg wird abgegeben: das Amt Hornberg mit St. Georgen, die Herrschaften Werenwag und Guten- stein, Teile des Gebiets der Reichs- stadt Rottweil und der Deutschordens- kommende Mergentheim, 1819 als letzte Erwerbung von Österreich die Grafschaft Hohengeroldseck.
Klöster Söflingen, Landeshoheit über die Besitzungen von Hohen- lohe-Kirchberg, Öttingen und Fugger, zusammen 160000 Einwohner.	
Das Staatsgebiet wurde um mehr als das Doppelte vergrößert, die Einwohnerzahl war mit 1 250 000 um das Zweieinhalbfache gestie- gen. Diese Grenzen Württembergs waren gültig bis 1945.	Das Staatsgebiet wurde um das Siebeneinhalbfache vergrößert, blieb jedoch ein Viertel kleiner als Württem- berg. Die Gemeindeordnung von 1831 war die freiheitlichste in Süddeutschland, 1863 Einteilung in 11 Kreise mit mehreren Bezirksämtern, entspre- chend württembergischen Amtskörper- schaften.

2. Die Gründung von Tierarzneischulen

2.1 Thierarzneischule⁹⁴ Karlsruhe

1784 wurde das Karlsruher *Institut für Vieharzneykunde gegründet*. Da in dem Institut in den ersten Jahren hauptsächlich Empiriker und Kurschmiede⁹⁵ (Tierärzte II. Klasse) für Zivil und Militär ausgebildet wurden, verdiente das Institut den Namen ‚Thierarzneischule‘ noch lange nicht.⁹⁶ Der unentgeltliche Unterricht war mehr praktisch als wissenschaftlich und man musste für die Schüler häufig noch besondere Lehrer für das Schreiben und Rechnen anstellen, da keine schulischen Vorkenntnisse gefordert wurden.⁹⁷ Im Karlsruher Wochenblatt wurden besonders Chirurgen, aber auch andere junge Leute wie Metzger und Schmiede dazu aufgefordert, den Unterricht zu besuchen. Die Ausbildung ging über zwei Jahre, unterrichtet wurde u. a. Zergliederung der Tiere, Physiologie, Wartung des Tieres, äußerliche Erkenntnis des gesunden Tieres, Heilarten und Operationen. Da kein Lehrbuch vorhanden war, verfasste der Lehrer Vierordt 1799 selbst ein *Praktisches Handbuch für Thierärzte und Kurschmiede, nebst einer besonderen Vorschrift für die Viehbeschauer der Markgrafschaft Baden*.⁹⁸ In einem Erlass des Großherzoglichen Ministeriums des Innern vom 11. Februar 1828 wurde vorgeschrieben, dass *die Stelle des Fleischschauers für Groß- und Kleinvieh, insbesondere, wo solche vorhanden sind, an Kurschmiede übertragen werden soll*.⁹⁹ Obwohl in der Literatur keine genaueren Angaben zur Ausbildung in der Fleischschau gefunden wurden, wird doch aufgrund der oben angeführten Voraussetzungen (Metzger als Schüler ausdrücklich erwünscht, Unterricht in Zergliederung der Tiere und Tierkrankheiten, veröffentlichte Vorschrift für Viehbe-

⁹⁴ Die Schreibweise mit „Th“ war üblich bis zur Normierung von 1901 (J. Saltzwedel: „Völkischer Aufbruch“, in: Der Spiegel Nr. 36 2004, S. 162).

⁹⁵ Kurschmied von *smied*, ein Handwerker und Künstler, besonders einer, der in harten Stoffen werkt. Im 15. Jahrhundert hieß ein Künstler im Kurieren (Heilkünstler) – Kurschmied; die Bedeutung ‚pferdekundiger Hufschmied‘ entstand erst später (Froehner 1954, S. 27)

⁹⁶ R. Ott (b): Die Militärtierärzte in Baden, in: Fontaine (Hrsg.), Das Deutsche Heeresveterinärwesen, Hannover 1939, S. 151

⁹⁷ Ott (1939a), S. 55

⁹⁸ A. Lott: Die Ausbildung der Studierenden an der früheren Tierarzneischule in Karlsruhe und ihre Lehrer, in: Tierärztliche Umschau 36 1981, S. 490

⁹⁹ C.A. Diez: Zusammenstellung der gegenwärtig geltenden Gesetze, Verordnungen und Instructionen und Entscheidungen über das Medicinalwesen und die Stellung und die Verrichtungen der Medicinalbeamten und Sanitätsdiener im Großherzogthum Baden, Karlsruhe 1857, S. 294

schauer) eine gezielte Ausbildung von Tierärzten II. Klasse (Kurschmieden) zur Ausübung der Fleischschau seit Anfang des 19. Jahrhunderts vermutet. Die Veterinärschule wurde 1814 wegen Geldmangel und wohl auch mangelnder Nachfrage geschlossen und 1822 wieder ins Leben gerufen. Ab 1826 erhielten diejenigen Tierärzte, die eine Prüfung vor der Sanitätskommission bestanden hatten, einen *Licencschein* und wurden dadurch zum *Thierarzte I. Klasse* der Großherzoglich Badischen Lande ernannt.¹⁰⁰ Zöglinge, deren Kenntnisse nicht zur Erteilung dieses *Licenzscheines* ausreichten, konnten von der Großherzoglichen Landesgestüts-Direktion als Kurschmiede oder Tierärzte II. Klasse zugelassen werden.¹⁰¹

Trotz verstärkter Bemühungen ab 1831 unter neuer Leitung konnte die Schule nicht auf einen höheren Stand gebracht werden. Die Lehrer waren neben ihrer Lehrtätigkeit mit anderen Funktionen belastet: *Schüssele* war zugleich noch Pferdearzt am Landgestüt und besorgte mit *Dittweiler* zusammen die Fleischschau in der Residenz. Beide waren infolge der geringen Gehälter noch zur Führung einer ausgedehnten Privatpraxis gezwungen.¹⁰²

1834 hörte die Aufnahme und *Licensierung* von *Thierärzten II. Klasse* an der Tierarzneischule auf, der Betrieb wurde mit dem Schuljahr 1859/1860 endgültig eingestellt.¹⁰³ Nach Schließung der Tierarzneischule wurden aus der Staatskasse Stipendien an junge Leute vergeben, die auswärtige Tierarzneischulen besuchen wollten.¹⁰⁴

2.2 Thierarzneischule Stuttgart

Die Aufgabe der 1821 auf Drängen von *Walz*¹⁰⁵ eröffneten Thierarzneischule bestand hauptsächlich in der Ausbildung von praktischen, eher handwerklich orientierten Tierärzten, die später die Tierheilkunde als Nebengewerbe betreiben sollten: *Die Schüler mussten [...] die nötige physische Stärke besitzen und ihr Gewerbe als Schmiede, Metzger und Ökonomen etc. bereits*

¹⁰⁰Diez (1857), S. 11

¹⁰¹Lott (1981), S. 494

¹⁰²K. Gaiser: Zur Geschichte der ehemaligen Tierarzneischule in Karlsruhe (1784-1860), München 1938, S. 29

¹⁰³Lott (1981), S. 494

¹⁰⁴R. Dietz: Die Gewerbe im Großherzogthum Baden. Ihre Statistik, ihre Pflege, ihre Erzeugnisse, Karlsruhe 1863, S. 64

¹⁰⁵Mehrle (1957), S. 14

*so verstehen, dass sie sich [...] ihren Lebensunterhalt selbständig erwerben konnten...*¹⁰⁶

Wie im Kapitel über die Tierarzneischule in Karlsruhe bereits angesprochen, wird auch für Württemberg vermutet, dass die an der Tierarzneischule zu niederen Tierärzten ausgebildeten Metzger nach Beendigung der Ausbildung als Fleischschauer tätig geworden sind bzw. von den Gemeinden angestellt wurden.

Die geprüften Tierärzte wurden je nach ihrer Qualifikation in 3 Abteilungen eingeteilt.¹⁰⁷

1. Niedere, an der Tierarzneischule geprüfte Tierärzte. Sie konnten angestellt werden (z.B. zur Fleischschau) und konnten Rezepte ausstellen. In der Regel übten sie zusätzlich ein anderes Gewerbe aus um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten. Seuchen durften nur unter Leitung des Oberamtsarztes oder eines wissenschaftlich gebildeten Tierarztes behandelt werden.
2. Tierärzte, die nach der Prüfung an der Tierarzneischule mindestens zwei Jahre die Tierheilkunde ausgeübt hatten und eine besondere Prüfung (durch die Lehrer der Tierarzneischule unter dem Vorsitz eines Mitgliedes des Medizinalkollegiums) über die Befähigung zur selbständigen Seuchenbekämpfung oder zu Oberamtstierarztstellen abgelegt hatten.
3. Höhere, wissenschaftlich gebildete, vom Medizinalkollegium geprüfte Tierärzte, die ein Medizinstudium absolviert hatten. Sie waren in Unterordnung unter das Medizinalkollegium auch zur selbständigen Seuchenbehandlung berechtigt.

1868 wurde die Tierarzneischule reorganisiert, die wissenschaftliche Ausbildung wurde stärker gewichtet und auf drei Jahre verlängert. 1872 trat die Gewerbeordnung des Bundes in Kraft, wodurch eine einheitliche Prüfung nach Abschluss der tierärztlichen Ausbildung zur Erlangung der Approbation verlangt wurde. Das Klassensystem der Tierärzte in Württemberg wurde damit beendet.¹⁰⁸ Ab 1902 war das Reifezeugnis Zulassungsbedingung, 1910 wurde der Königlich Tierärztlichen Hochschule (Umbenennung seit 1890) vom König

¹⁰⁶A. Frisch: Die ehemalige Tierarzneischule zu Stuttgart (1821-1912), Hannover 2001, S. 33

¹⁰⁷Riecke (1856), S. 114-115

¹⁰⁸Lang (1957), S. 88-89

das Promotionsrecht verliehen.¹⁰⁹ 1912/1913 wurde die Tierärztliche Hochschule wegen finanziellen Schwierigkeiten des Staates aufgehoben.¹¹⁰

a. Ausbildung der Studierenden in der Fleischbeschau und Lebensmittelkunde

Seit 1876 existierten Vorlesungen über theoretische und praktische Fleischbeschau mit praktischen Kursen im Schlachthaus. 1886 wurde auf Antrag des Lehrerkollegiums ein mikroskopischer Kurs für beamtete Tierärzte eingeführt, der 1887 und 1888 durch bakteriologische Übungen erweitert wurde.¹¹¹

1892 wurde an der Hochschule Unterricht in der Lehre von den animalischen Lebensmitteln und der theoretischen und praktischen Fleischbeschau eingeführt.¹¹²

Durch das württembergische Ministerium des Innern wurde bestimmt, dass die Kandidaten für die Zulassung zur Staatsprüfung (Oberamtstierarztprüfung) den Nachweis einer zweimonatigen Tätigkeit in einem öffentlichen Schlachthaus und einer Untersuchungsstation (seit 1897 nur in Städten über 30 000 Einwohner) erbringen mussten.¹¹³

Nach OSTERTAG¹¹⁴ wurde die Wichtigkeit der Fleischbeschau (Schutz der menschlichen Gesundheit vor Gefährdung durch Fleischnahrung) auch in den Verhandlungen des Deutschen Reichstages zur Einführung der Reifeprüfung für die Studierenden der Tierheilkunde betont: Die Notwendigkeit der Reifeprüfung für das tierärztliche Studium wurde mit der bevorstehenden Einführung der allgemeinen Fleischbeschau im Deutschen Reich begründet, da diese Aufgabe nur von vollkommen durchgebildeten Sachverständigen wahrgenommen werden könne.

1905 wurde die Fleischbeschau als Prüfungsfach an der Tierärztlichen Hochschule eingeführt.¹¹⁵

¹⁰⁹Lang (1957), S. 92-93

¹¹⁰Ebd., S. 94

¹¹¹Frisch (2001), S. 107

¹¹²Lang (1957), S. 92

¹¹³Ostertag (1904), S. 39

¹¹⁴Ebd., S. 38

¹¹⁵Lang (1957), S. 91

3. Die Entwicklung des Veterinärwesens

Anfang des 19. Jahrhunderts, während der Formung moderner Staatsverwaltungen, war das Veterinärwesen zunächst dem Medizinalwesen angegliedert. Die süddeutschen Länder waren die Vorreiter bei der Entwicklung einer eigenen Veterinärverwaltung.¹¹⁶ Nach LYDTIN¹¹⁷ waren die anfänglich in den Tierarzneischulen ausgebildeten Praktiker aufgrund ihrer Herkunft, mangelnder Bildung und Erziehung als Staatsbeamte nicht geeignet. Mit dem Reichsgesetz zur Viehseuchenbekämpfung (1880) und dem Reichsfleischbeschau-gesetz (1900) erhöhte sich das Ansehen des tierärztlichen Standes beträchtlich, mit der Erhebung der Tierarzneischulen zu Hochschulen, der Bedingung des Abiturs als Voraussetzung zum Studium und dem Promotionsrecht wurde die Tiermedizin in Verwaltung und Wissenschaft der Humanmedizin gleichge-stellt.¹¹⁸

3.1 Großherzogtum Baden

a. Anstellung von Tierärzten

1782 wurden die Chirurgen *Vierordt* und *Stupfer* als die ersten Tierärzte (Landestierärzte) in Baden angestellt, um Schmiede und Hirten in der Tierheil-kunde auszubilden und bei Viehseuchen die nötigen Maßnahmen zu veran-lassen.¹¹⁹ Die damaligen Möglichkeiten für einen Tierarzt, in den Staats- oder Gemeindedienst zu gelangen, bestanden vor allem als Lehrer in der Tierarz-neischule, als Militär- oder Hoftierarzt oder als Schlachthaus-tierarzt.¹²⁰

Nach einem Erlass von 1810¹²¹ gehörten die Tierärzte zu den Medizinalper-sonen unterer Ordnung und hatten u.a. folgende Pflichten: Niederlassung oder Wohnsitzwechsel war beim Physikus anzumelden, bei längerer Abwesenheit musste vom Physikus Urlaub erbeten werden. Den Anordnungen des Physi-kats in Veterinärangelegenheiten war Folge zu leisten. Wie die anderen

¹¹⁶Brühann (1983), S. 29

¹¹⁷A. Lydtin: Rückblicke auf die Entwicklung des deutschen Veterinärwesens mit besonderer Berücksich-tigung des Großherzogtums Baden, Hannover 1914, S. 1-2, 9

¹¹⁸Lang (1957), S. 164

¹¹⁹W. Dittweiler: Beschreibung der Großherzoglich Badischen Thierarzneischule in Karlsruhe, in: Z.f.d.ges. Tierheilkunde u. Viehzucht, Bd. 6 1839, S. 243

¹²⁰Lydtin (1914), S. 40

¹²¹Diez (1857), S. 27

Medizinalpersonen hatten auch die Tierärzte zweimal jährlich einen Tätigkeitsbericht an das Physikat zu erstatten.¹²²

Der mangelnde Schutz vor der Konkurrenz durch empirische Tierheilkundige (*Pfuscher*) führte zu zahlreichen Eingaben von Tierärzten an Regierung und Großherzog.¹²³

1831 reichten mehrere Tierärzte eine *Petition* wegen Anstellung von *Amtsthierärzten mit fixen Gehalten* bei der Stände-Versammlung ein: Durch eine Anstellung werde den Tierärzten die Möglichkeit gegeben, *den Landmann billiger zu halten* und dadurch dem *Unfuge der Quacksalber und Pfuscher abzuhelpen*. Die Commission befürwortete eine Anstellung von geprüften Tierärzten und sah dadurch die Möglichkeit einer besseren tierärztliche Betreuung des Viehbestandes auf dem Land. Aber obwohl konkrete Vorschläge zur Finanzierung dieser Anstellung vorlagen, neben der Aussetzung eines staatlichen Wartgeldes von 50 Gulden wurde u.a. die Übertragung der Stellen der *Fleischschauer* und des *Hundsmusterns* an die Tierärzte vorgeschlagen, konnte man sich nicht entschließen, den Gemeinden diese finanzielle Last aufzubürden und vertagte die Angelegenheit.¹²⁴

Ein Teilerfolg stellte sich erst 1849 ein, als Gemeinden, die einen Tierarzt mit *Gehalt von mindestens 100 fl.*¹²⁵ und *Aversum*¹²⁶ von 120 fl. für *Haltung eines Pferdes* [...] anstellten, von der Staatskasse einen Beitrag erhielten.¹²⁷ Zu den Pflichten dieser angestellten Tierärzte gehörte auch die Beaufsichtigung der Fleischbeschau in den Orten ihres Bezirks.

Aus der Statistik für *Krankenpflege im Großherzogthum Baden*¹²⁸ ist erkennbar, dass immerhin ein Drittel aller Tierärzte Mitte des 19. Jahrhunderts ein Gehalt bezog, auch ist die Zahl der Tierärzte ohne bestandene Prüfung vor der Sanitätskommission (Tierärzte II. Klasse) gering.

¹²²Diez (1857), S. 24-25

¹²³Lydtin (1914), S. 42, A. Lott: Das badische Veterinärwesen im 19. Jahrhundert, in: Tierärztliche Umschau 21 1966, S. 533

¹²⁴N.N.: Verhandlungen der Stände-Versammlung des Großherzogthums Baden, Zwei und Dreißigstes Heft, Hundert vier und vierzigste bis hundert acht und vierzigste öffentliche Sitzung, Karlsruhe 1831, S. 252-257

¹²⁵Zu mittelhochdeutsch *guldin pfenni(n)c* »goldene Münze« (mundartlich *Gülden*). Der Goldgulden wurde als Zählwert zunächst dem älteren Rechnungspfund gleichgestellt (= 20 Schillinge = 240 Pfennige) und verdrängte vielfach das Pfund als Rechnungsbegriff, als er im Kurswert stieg, ohne dass ihm noch ein geprägtes Geldstück entsprach (so genannter Rechnungsgulden, auch Zählgulden). Er wurde zuerst im 14. Jahrhundert als Nachahmung des florentinischen Fiorino geprägt, daher hieß er auch Florin oder Floren (Abkürzung fl, FI) (Brockhaus 2001)

¹²⁶altdeutsch für *Abfindung* (www.duden.de 2005)

¹²⁷Diez (1857), S. 31

¹²⁸Dietz (1863), S. 90

Tab. 2: Tierärzte in Baden 1852 und 1855¹²⁹

Thierärzte

	I. Klasse	II. Klasse	Summe	hierunter mit Gehalt	hierunter ohne Gehalt
1852	159	8	167	53	114
1855	164	5	169	59	110

b. Bezirkstierärzte

Ab 1865 wurde für jeden Amtsbezirk ein Bezirkstierarzt bestellt. Die Bezirkstierärzte wurden beim Ministerium des Inneren angestellt, erhielten jedoch kein Gehalt aus der Staatskasse, sondern nur eine Bezahlung der Gebühren und Diäten, mussten also ihren Lebensunterhalt zum großen Teil mit Praxistätigkeit verdienen. Zu ihren Aufgaben gehörte auch die Aufsicht über die Fleischbeschau, wobei die entgeltliche Entscheidung in Streitfällen jedoch noch beim Bezirksarzt lag.¹³⁰ Von LYDTIN¹³¹ werden sie als Funktionäre der Veterinär- und Gesundheitspolizei bezeichnet, 1868 wurde ihr *Funktionsgehalt* von 150 auf 200 fl. erhöht. Voraussetzung für die Anstellung war das Ablegen der bezirkstierärztlichen Dienstprüfung.¹³² In der Folge wurden wichtige Verordnungen u. a. auf dem Gebiet der Seuchenbekämpfung und der Fleischbeschau erlassen. Die moderne Gestaltung des badischen Veterinärwesens war vor allem das Verdienst *Lydtins*,¹³³ der als erster Veterinärreferent (Referent für das Medizinalwesen im Ministerium des Inneren u. a.¹³⁴) eine selbständige Veterinärabteilung einrichtete und somit das Veterinärwesen der medizinischen Aufsicht und Leitung entzog.

Aufgrund der 1872 für das ganze Reich in Kraft getretenen Gewerbeordnung des Norddeutschen Bundes wurden die badischen Tierärzte deutsche

¹²⁹Dietz (1863), S. 90

¹³⁰Reusch (1986), S. 136

¹³¹Lydtin (1914), S. 57, 60-61

¹³²Ebd., S. 64

¹³³N.N.: August Lydtin, zu seinem 100. Geburtstage, in: Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift, 5. Jahrgang 8 1934, S. 80

¹³⁴K. Trautwein: August Lydtin, in: Tierärztliche Umschau, 12. Jahrgang 8 1957, S. 245

Tierärzte, deren Berufsbezeichnung besser geschützt war. 1884 wurden die Bezirkstierärzte zu pensionsberechtigten Staatsdienern.¹³⁵

c. Gemeindetierärzte

Gemeindetierärzte waren von einer oder mehreren Gemeinden oder Amtskörperschaften (auch als Distriktstierärzte bezeichnet) gegen Wartgeld angestellte Tierärzte. Auch die Gemeindetierärzte wurden mit amtlichen Aufgaben (Tierseuchenbekämpfung, Fleischschau) betraut. Sie waren der Aufsicht der Bezirkstierärzte unterstellt.¹³⁶

3.2 Königreich Württemberg

a. Anstellung von Tierärzten

Ein Tierarzt wird in Württemberg erstmals in einem Generalreskript von 1761 erwähnt.¹³⁷

1794 wurde *Gottlieb Heinrich Walz* als Landestierarzt des Herzogs angestellt. Zu seinen Aufgaben gehörte u. a. auch die Belehrung von Viehschauern über die [...] *Krankheiten des Viehs, die das Fleisch für den menschlichen Genuß untauglich machen...*¹³⁸ 1814 genehmigte der König die Anstellung von zwei Landvogteitierärzten, wobei jede Landvogtei einen wissenschaftlich gebildeten Tierarzt, jedes Oberamt aber tüchtige Kurschmiede erhalten sollte.¹³⁹ Im Regierungsblatt von 1822 wird bestimmt, dass zu Oberamtstierärzten nur *geprüfte Kandidaten* von der *Amtsversammlung* gewählt werden können. Die Besoldung erfolgte aus der *Amtspflegkasse*. Der Plan, einen Teil der Besoldung auf die Staatskasse zu übernehmen, scheiterte am Widerstand der Landstände.¹⁴⁰

Nach einer Aufstellung des Medizinalkollegiums gab es 1853 in 63 Oberämtern Württembergs 51 Oberamtstierärzte, 13 Bezirkstierärzte und 4 sonstige

¹³⁵Lydtin (1914), S. 65, 78

¹³⁶Ebd., S. 61

¹³⁷Ostertag (1904), S. 18

¹³⁸Lang (1957), S. 49-50

¹³⁹M. Pufe: Entwicklung der Veterinärverwaltung in Baden und Württemberg, in: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 2003, S. 45-46

¹⁴⁰Riecke (1856), S. 117

angestellte (Gemeinde-) Tierärzte.¹⁴¹ Die Gesamtzahl (68) ist mit der Zahl der angestellten Tierärzte im kleineren Großherzogtum Baden (53 im Jahr 1852) durchaus vergleichbar.

b. Oberamtstierärzte

Der erste Oberamtstierarzt soll (gleichzeitig als Stadttierarzt) 1808 in Stuttgart aufgestellt worden sein.¹⁴² Den Oberämtern war die Anstellung von Oberamtstierärzten freigestellt und aus finanziellen Gründen fanden sich anfangs nur wenige Oberämter bereit, Oberamtstierärzte einzustellen.¹⁴³ Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war die Besoldung so unzureichend, dass die Oberamtstierärzte neben ihrer Privatpraxis und Fleischbeschau durch weiteren Nebenerwerb (z.B. Beschlagschmiede, Gutswirtschaft) ihren Lebensunterhalt verdienen mussten. Zu dieser Zeit waren Oberamtstierärzte nur zum Teil wissenschaftlich ausgebildete Tierärzte.¹⁴⁴ Als Voraussetzung zur Anstellung als Oberamtstierarzt wurde ab 1830 die Ausbildung und abgelegte Prüfung an der Tierarzneischule Stuttgart gefordert.¹⁴⁵

Ab 1846 wurde ein Oberamtstierarztexamen vor dem Medizinalkollegium durchgeführt und weitergehende Vollmachten erteilt, u.a. war es ein Geschäft des Oberamtstierarztes, die bestehenden Einrichtungen bezüglich der Fleischbeschau zu beaufsichtigen.¹⁴⁶ Die sogenannte Staatsprüfung war eine Aufwertung des tierärztlichen Standes und wurde von anderen Ländern nachgeahmt. Nichtexaminierte Amtsinhaber wurden aufgefordert, die Staatsprüfung nachzuholen.¹⁴⁷

1870 trat Württemberg dem Norddeutschen Bund bei und die 1872 in Kraft getretene Gewerbeordnung brachte den staatlichen Schutz des Titels „Tierarzt“ und die Anerkennung der Tierärzte als Mediziner.

1898 wurde der Oberamtstierarzt zum Staatsbeamten auf Lebenszeit.¹⁴⁸

¹⁴¹Lang (1957), S. 129-130

¹⁴²Ebd., S. 124

¹⁴³Brühann (1983), S. 29

¹⁴⁴Mehrle (1957), S. 21

¹⁴⁵Riecke (1856), S. 120-121

¹⁴⁶Pufe (2003), S. 47

¹⁴⁷H. Trautwein: Die Entwicklung des Veterinärdienstes im ehemaligen Landesteil Württemberg unter besonderer Berücksichtigung des Dienstbezirks des Staatlichen Veterinäramtes Nürtingen, in: Tierärztliche Umschau 37 1982, S. 378

¹⁴⁸Lang (1957), S. 135, 158

c. Gemeindetierärzte

Die Anstellung von Gemeindetierärzten in Württemberg entsprach derjenigen in Baden. Die später in größeren Gemeinden und Städten angestellten Schlachthoftierärzte waren Kommunalbeamte, im Gegensatz zu den Oberamtstierärzten, die Staatsbeamte waren.

4. Militärtierärzte

Die Militärtierärzte zählten wie die Militärärzte zu den Gesundheitsbeamten und gehörten zu den nicht streitbaren Teilen des Armeekorps, den Nichtkombattanten. Oft wurden die Militärtierärzte nach Ende ihrer Dienstzeit als Amtstierärzte (Bezirkstierärzte, Oberamtstierärzte) tätig.¹⁴⁹ Im Kriegsfall wurden auch zivile Tierärzte für die Betreuung der Militärpferde angeworben.¹⁵⁰ Ab wann die Militärtierärzte auch die Lebensmittelüberwachung im Heer übernahmen, geht aus den vorliegenden Unterlagen nicht hervor. Aus der Tatsache, dass zivile Gesetze betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln auch immer ihre entsprechende Geltung beim Militär hatten, kann aber geschlossen werden, dass parallel zur Entwicklung im zivilen Leben die Fleischschau und die Überwachung des Verkehrs mit tierischen Lebensmitteln zum Aufgabenbereich der frühen Militärtierärzte gehörte. Nach den „Bestimmungen über das „Militair-Veterinair-Wesen“ vom 15.1.1874, gezeichnet durch Kaiser *Wilhelm I.*, waren Fourage und Schlachtvieh regelmäßig zu untersuchen.¹⁵¹

¹⁴⁹K. Bruder, R. Ott: Die Militärtierärzte in Württemberg, in: Fontane (Hrsg.), Das Deutsche Heeresveterinärwesen, Hannover 1939, S. 120, 123

¹⁵⁰Ott (1939b), S. 153, 161

¹⁵¹P. Mangelow: Der Veterinärdienst im Deutschen Reich von 1871 bis 1914, in: Fontane (Hrsg.), Das Deutsche Heeresveterinärwesen, Hannover 1939, S. 382

C. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung im Großherzogtum Baden und im Königreich Württemberg bis 1903

In Baden und in Württemberg hat sich die „außerordentliche Fleischschau“ (Baden) oder die „unvermuthete Visitation durch die Fleischschauer“ (Württemberg) in ähnlicher Weise als Teil der Fleischschau entwickelt. In den frühen Verordnungen gehörte zur „Gesamt-Fleischschau“ die Kontrolle des Schlachtviehs, die Untersuchung des Fleisches nach dem Schlachten und die Untersuchung und Kontrolle des Fleisches und der Fleischwaren bei der Herstellung und beim Verkauf. In beiden Ländern wurde die Fleischschau früh in die Hände von Tierärzten gelegt, in Baden besteht der Primat des Tierarztes in der Fleischhygiene seit 1830.¹⁵² Als Beginn der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden kann das Jahr 1865 bezeichnet werden,¹⁵³ in Württemberg wurde 1860 per Ministerialverfügung bestimmt, dass „wo immer thunlich“ ein Tierarzt in die Fleischschau-Commission zu berufen sei und dass „unvermuthete Visitationen“ durchzuführen seien. Die Organisation der Fleischschau, insbesondere der außerordentlichen Fleischschau in den süddeutschen Ländern (gemeint sind vor allem Baden, Bayern und Württemberg) wird im Schrifttum allgemein als vorbildlich bezeichnet.¹⁵⁴ Nach OSTERTAG¹⁵⁵ gehörte die Überwachung der öffentlichen Fleischmärkte, der privaten Fleischverkaufsstätten sowie sämtlicher gewerblicher Betriebe, in denen Fleisch zu Würsten und zu anderen Erzeugnissen verarbeitet wurde, mit zur allgemeinen Fleischschau. Er sah diese Markt- und Geschäftskontrolle als notwendige Ergänzung der „ordentlichen“ Fleischschau, da das genusstaugliche Fleisch gesunder Tiere auf Grund un zweckmäßiger Aufbewahrung oder anderweitiger Behandlung nachträglich als Nahrungsmittel für Menschen unbrauchbar werden konnte. Bei der „außerordentlichen Fleischschau“ oder in Württemberg bei der „unvermutheten Visitation“, häufig einfach als „Lebensmittelkontrolle“ bezeichnet, lag der Schwerpunkt beson-

¹⁵²B. Hofschulte: Die Fleischbeschaugesetzgebung im Großherzogtum Baden im 19. Jahrhundert, in: Archiv für Lebensmittelhygiene 40 1989, S. 138

¹⁵³B. Hofschulte: Die Organisation der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden, in: Dtsch. Tierärztl. Wschr. 95 1988, S. 429

¹⁵⁴Ostertag (1904), S. 85, Edelmann (1920), S. 230, Schmaltz (1936), S. 115

¹⁵⁵Ostertag (1904), S. 1

ders auf der Besichtigung der Betriebsräume und der organoleptischen Beurteilung der vorgefundenen Lebensmittel.¹⁵⁶

1. Chronologische Übersicht über die staatlichen Regelungen der Fleischbeschau und des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren in Baden und Württemberg im 19. Jahrhundert

Tab. 3: Übersicht über die staatlichen Regelungen der Fleischbeschau und des Verkehrs mit Fleisch im 19. Jahrhundert

	Baden	Württemberg
1802		Ministerialerlass über Verhütung von Wurstvergiftungen ¹⁵⁷
1812		Warnung gegen den Genuß sauer gewordener und geräucherter Würste ¹⁵⁸
1815	Verf. der großh. Sanitätskommission betreffend den Verkauf von Fleisch zäpfigen Horn- und Schlachtviehs ¹⁵⁹	
1818	VO des großh. Min. d. Inn. über den Genuß von verunglücktem oder krankem Vieh, die Fleischbeschau erfolgte in Zweifelsfällen durch den Kreisarzt ¹⁶⁰	
1822		Ministerialerlass zum Umgang mit Fleisch erkrankter Tiere (Rinderpest, Milzbrand) ¹⁶¹
1823		Erl. des Minist. des Innern betr. die Vorkehr gegen Vergiftung durch saure Würste ¹⁶²

¹⁵⁶Hofschulte (1988), S. 429

¹⁵⁷Ostertag (1904), S. 18

¹⁵⁸Riecke (1856), S. 204

¹⁵⁹Hofschulte (1989), S. 138

¹⁶⁰Lydtin (1914), S. 426

¹⁶¹Ostertag (1904), S. 18

¹⁶²Riecke (1856), S. 205

1824		Erl. des Minist. des Innern betr. Vermeidung unnöthiger Kosten bei Wurstvergiftungen ¹⁶³
1826	Instruction für Kurschmiede: Als Fleischbeschauer wurden Kurschmiede bestellt, die unter die Aufsicht der Gemeindetierärzte gestellt waren ¹⁶⁴	Erl. des Minist. des Innern betr. die Berichterstattung über Wurstvergiftungen an das Medizinal-Kollegium ¹⁶⁵
1828	VO des großh. Min. d. Inn. über die Beschau des kleinen Schlachtviehs ¹⁶⁶	
1830	Verf. des großh. Min. d. Inn., die Fleischschau an <i>den im Ort wohnenden licencirten Thierarzt</i> zu übertragen ¹⁶⁷	
1832	VO des großh. Min. d. Inn. über die Perlenkrankheit des Schlachtviehs ¹⁶⁸	
1844		Erl. des Minist. des Inn. betr. nicht notwendiger Beiziehung der Fleischschau zum Schlachten für den eigenen Gebrauch ¹⁶⁹
1850		Erl. des Med.-Koll. betr. die Anordnung chemischer Untersuchungen über das Wurstgift ¹⁷⁰
1852	VO des großh. Min. d. Inn. verbietet das Schlachten unreifer Kälber ¹⁷¹	
1854	VO des großh. Min. d. Inn. über den Verkauf und Genuß des Pferdefleisches, Fleischschau durch lizenzierte Tierärzte ist Pflicht ¹⁷²	
1855		Verf. des Minist. des Innern zur Aufhebung des Schlachtverbots

¹⁶³Riecke (1856), S. 205-206

¹⁶⁴Diez (1857), S. 294

¹⁶⁵Riecke (1856), S. 206

¹⁶⁶Hofschulte (1989), S. 138

¹⁶⁷Ebd. S. 138

¹⁶⁸Diez (1857), S. 296

¹⁶⁹Riecke (1856), S. 202

¹⁷⁰Ebd., S. 206

¹⁷¹Diez (1857), S. 297

¹⁷²Lydtin (1914), S. 428

		unzeitiger Milchkälber ¹⁷³
1860		Verf. des königl. Min. des Innern zur Fleischbeschau, die Beschau ist <i>wo immer thunlich</i> einem Tierarzt zu übertragen, Einrichtung der unvermutheten Visitationen, Belehrung für Fleischschau-Commissionen ¹⁷⁴
1865	VO die Fleischbeschau betreffend (Einrichtung der außerordentlichen Fleischbeschau), Allgemeine Dienstanweisung für Fleischbeschauer ¹⁷⁵	
1874	Generalerlaß des Min. d. Inn. zur Fleischbeschau, die Beschau vor allem in den Städten soll nur approbierten Tierärzten übertragen werden ¹⁷⁶	
1876	VO über die Einrichtung der Schlächtereien ¹⁷⁷	
1878	VO die Fleischbeschau betreffend, Dienstanweisung für Fleischbeschauer ¹⁷⁸	
1879		Verf. des königl. Min. des Innern zur Fleischbeschau, Belehrung für Fleischschaukommissionen ¹⁷⁹

2. Ordentliche und außerordentliche Fleischbeschau im Großherzogtum Baden

2.1 Verordnung des Großherzoglichen Ministeriums des Innern, die Fleischbeschau betreffend, vom 17. August 1865 (GVBl. S. 593)

Auf Grund der §§ 93 und 94 des Polizeistrafgesetzes von 1865 wurde unter Aufhebung aller früheren Vorschriften vom Ministerium des Innern diese Verordnung erlassen. Mit dieser neuen Fleischbeschauordnung sollten die

¹⁷³Riecke (1856), S. 204

¹⁷⁴Regierungs-Blatt von 1860 für das Königreich Württemberg, S. 37

¹⁷⁵Lydtin (1914), S. 429

¹⁷⁶Ebd., S. 431

¹⁷⁷Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 29 S. 195

¹⁷⁸Lydtin (1914), S. 433

¹⁷⁹Regierungs-Blatt von 1879 für das Königreich Württemberg, S. 243 ff.

vielen unübersichtlich gewordenen Einzelregelungen neu geordnet werden. Die Zuständigkeit wurde den Gemeinden übertragen.¹⁸⁰ Jede Gemeinde musste die nötige Anzahl von Fleischbeschauern aufstellen. Außer Tierärzten durften nur solche Personen aufgestellt werden, die durch ein Zeugnis des Bezirkstierarztes die erforderlichen Kenntnisse nachgewiesen hatten. Die Beschau wurde vor und nach der Schlachtung vorgenommen, beschaut wurde alles Fleisch, das als Nahrungsmittel für Menschen verkauft werden sollte und von Rindern über 6 Monaten, Pferden und kranken Schlachttieren aller Art stammte. Zur außerordentlichen Fleischbeschau mussten die gewerbsmäßigen Verkäufer dem Fleischbeschauer auf Verlangen jederzeit ihren gesamten Vorrat an Fleisch und Fleischwaren zur Beschau unterstellen.

Als verdorben und der Gesundheit schädlich war zu behandeln:

- übelriechendes, bereits in Fäulnis übergegangenes Fleisch
- Fleisch von verendeten Tieren
- Fleisch von Tieren, die an einer für den Menschen gefährlichen Krankheit, wie Milzbrand, Wut, Rotz, Wurm oder an einer in Entmischung oder Zersetzung der Säfte bestehenden Krankheit gelitten hatten

In Streitfällen konnte der Besitzer des Fleisches die endgültige Entscheidung des Bezirkstierarztes einholen, wenn dieser selbst die Fleischbeschau besorgte, traf der Bezirksarzt die Entscheidung.

Die 1867 in vielen badischen Gemeinden eingeführte obligatorische Trichinenschau wurde nach Ablauf von zwei Jahren wieder aufgegeben, da in keinem Fall Trichinen gefunden worden waren. Öffentlich wurde vor dem Genuss von nicht gut durchgekochtem oder durchgebratenem Schweinefleisch wiederholt gewarnt.¹⁸¹

¹⁸⁰Lydtin (1914), S. 429, Hofschulte (1988), S. 429

¹⁸¹Lydtin (1914), S. 430, 434

2.2 Verordnung über die Einrichtung von Schlächtereien vom 16. Juni 1876 (GVBl Nr. 29 S. 195)

Diese Verordnung war die erste Hygiene-Verordnung für das Land Baden. Sie wurde erst im Jahr 1959 durch die Baden-Württembergische Hygiene-Verordnung aufgehoben.¹⁸²

§ 1.

Die Fußböden, Wände bis zu einer Mindesthöhe von 2 m, die Höfe um die Schlachtstätten sowie die Abflussrinnen müssen wasserdicht sein.

§ 2.

In der Nähe der Schlachtstätten muss eine Senkgrube vorhanden sein, wenn das Abwasser nicht in ein fließendes Gewässer oder auf ein unmittelbar benachbartes Grundstück geleitet werden kann.

§ 3.

Die Lagerung von Schlachtabfällen in Schlachtstätten ist grundsätzlich verboten und die Schlachtstätte ist sauber zu halten.

§ 4.

Neu anzulegende Schlachtstätten müssen mindestens auf drei Seiten dem Luftzug offen stehen. Wenn keine Wasserleitung besteht, ist auf dem Gelände ein Brunnen anzulegen.

Die Schlachtstätten sollten genügend Raum bieten und mindestens drei Meter von der öffentlichen Straße und den Wohnräumen entfernt liegen. In Schlachthäusern war eine Mindesthöhe von vier Metern einzuhalten und der Fußboden, die Wände und der Boden der Umgebung sollten auf mindestens 3 Meter wasserdicht hergestellt werden. In Landorten, in denen wenig geschlachtet wurde, konnten die Anforderungen reduziert werden. Wenn für genügend Durchlüftung gesorgt war, reichten zwei einander gegenüberliegen-

¹⁸²Hofschulte (1988), S. 429

de offenstehende Seiten aus. Die Höhe konnte weniger als vier, musste aber mindestens drei Meter betragen.

2.3 Fleischbeschau-Ordnung vom 26. November 1878 (GVBl Nr. 28, S. 198)

Die Verordnung des großherzoglichen Ministeriums des Innern setzte zwar Teile der vorhergehenden Fleischbeschauordnungen von 1865 und 1874 außer Kraft, übernahm diese aber auch in großen Teilen.

Es wurde durch die Verordnung erstmalig in Deutschland¹⁸³ eine allgemeine Schlachtvieh- und Fleischbeschau für Rinder jeden Alters, Pferde, Schafe, Ziegen und Schweine eingeführt.

OSTERTAG¹⁸⁴ berichtete, dass die badische Fleischbeschau-Ordnung als Grundlage für die Organisation der Fleischbeschau in Belgien gedient hatte und stellte sie den nach seiner Meinung „unvollkommenen Einrichtungen im übrigen Ausland“ gegenüber.

Die Stellung des Tierarztes wurde durch § 2 noch einmal verstärkt:

§ 2.

[...] in Gemeinden, in welchen ein Thierarzt wohnt, kann nur mit Genehmigung des Ministeriums des Innern ein Sachverständiger, der nicht Thierarzt ist, als Fleischbeschauer aufgestellt werden.

Bei krankem Schlachtvieh musste die zweite Beschau durch einen Tierarzt durchgeführt werden.

§ 8 lieferte die Grundlage für die außerordentliche Fleischbeschau. Es wurde bestimmt, dass jeder gewerbliche Fleischverkäufer seine gesamten Vorräte dem Fleischbeschauer auf Verlangen jederzeit zur Beschau zu unterstellen hatte.

Die außerordentliche Fleischbeschau wurde näher in der *Dienstanweisung für die Fleischbeschauer* geregelt:

¹⁸³Hofschulte (1989), S. 140

¹⁸⁴Ostertag (1914), S. 22

§ 3.

Die Fleischbeschau zerfällt in die ordentliche, [...] und in die ausserordentliche, welche ohne Aufforderung und Vorwissen des Schlächters oder Fleischverkäufers aufgrund des § 8 [...] angestellt wird.

§ 8.

Der ausserordentlichen Fleischbeschau untersteht sämtliches Fleisch, sowie alle Fleischwaaren, welche sich in den Schlacht- und Verkauflocalitäten der Metzger, Wurstler und sonstiger gewerbsmässiger Fleischwaarenverkäufer vorfinden, oder auf Märkten, in Freibänken oder an anderen öffentlichen Orten feil gehalten werden.

Die ausserordentliche Fleischbeschau ist unvermuthet und so oft vorzunehmen, als es die örtlichen Verhältnisse verlangen.[...]

§ 20.

Der Fleischbeschauer hat bei allen seinen Besichtigungen zugleich darauf zu wachen, dass die landes- und ortspolizeilichen Vorschriften über Einrichtung und Reinlichkeit in den Schlachthäusern, Fleischbänken und Verkauflocalitäten beachtet und Missstände in dieser Beziehung beseitigt werden, nöthigenfalls aber dieselben bei der Ortspolizeibehörde anzuzeigen. [...]

Es wurde also bei der außerordentlichen Fleischbeschau nicht nur die Fleischvorräte einer Untersuchung unterzogen, sondern auch die Einhaltung von Hygienevorschriften (siehe Verordnung über die Einrichtung von Schlächtereien vom 16. Juni 1876) wurde durch die Fleischbeschauer überwacht. Weiterhin wurde eine „Risikobewertung“ der Betriebe durchgeführt, nach der die Kontrollfrequenz bestimmt wurde.

Bei der Beurteilung der Waren wurde zwischen genießbarem (zum Verkauf zulässigem) und ungenießbarem (zum Verkauf unzulässigem) Fleisch unterschieden. Ungenießbar war das als verdorben und das als gesundheitlich schädlich bezeichnete Fleisch sowie Fleisch, das vom Fleischbeschauer nach § 16 (z.B. blass, wässrig, grünlich, von Tieren mit bestimmten Krankheiten stammend) als ungenießbar erklärt wurde. Wenn bei der außerordentlichen Fleischbeschau Fleisch oder Fleischwaren als ungenießbar befunden wurden,

waren sie vom Fleischbeschauer sofort zu beschlagnahmen und der Ortspolizeibehörde zur weiteren Amtshandlung zur Verfügung zu stellen.

Nachfolgend zwei Beispiele für ortspolizeiliche Fleischbeschau-Ordnungen, die zusätzlich zur Verordnung Großherzoglichen Ministeriums des Innern vom 26. November 1878 erlassen wurden und hauptsächlich die Einfuhr von Fleisch regelten:

a. Heidelberg 1882: Ortpolizeiliche Vorschrift zur Fleischbeschau (GLA 357/6334 GBH 1882)

Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren unterlag der nochmaligen Beschau durch die Fleischbeschauer, das Ergebnis war auf einem Gesundheitsschein zu beurkunden. Amerikanisches Schweinefleisch war auf Trichinen zu untersuchen. Zur Vornahme der Fleischbeschau war die Stadt Heidelberg in zwei Bezirke eingeteilt: Im ersten Bezirk (Schlachthaus, Freibank, östlich der Marstallstraße und der Grabengasse gelegene Kleinviehschlächtereien) war der *Bezirksthierarzt Fuchs* aufgestellt, im zweiten Bezirk (westliche Kleinviehschlächtereien) der *Thierarzt Arnold*, der in seiner Wohnung auch die Trichinenschau vornahm.

b. Karlsruhe 1887: Fleischbeschau-Ordnung (GLA 357/6334 SK 1887)

Pferdefleisch durfte nur auf speziellen Bänken und kenntlich gemacht verkauft werden, der Verkauf an Metzger, Wirte, Wurstler usw. war untersagt, die Abgabe war auf 2 kg beschränkt.

Frisches Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren durfte nur in ganzen Stücken, versiegelt und begleitet von einem Gesundheitsschein eingeführt werden, es unterlag der Besichtigung durch den Fleischbeschauer im Schlachthaus. Bankwürdig befundenes Fleisch erhielt den Beschaustempel, nicht bankwürdiges aber noch genießbares Fleisch musste unter Aufsicht in die Freibank verbracht werden, ungenießbares Fleisch wurde sofort unbrauchbar gemacht. Die Gebühr für die Beschau betrug 10 Pfennig.

3. Fleischschau und „unvermuthete Visitationen“ im Königreich Württemberg

3.1 Instruktionen für die Fleischschauer in Heilbronn 1809 und 1853 nach WECKBACH¹⁸⁵

Als Beispiel für frühe Fleischschauordnungen des 19. Jahrhunderts in Württemberg werden hier die Heilbronner Instruktionen für die Fleischschau angeführt.

Instruktion für die aufgestellten Fleischschauer von 1809:

Mit dem Übergang der Reichsstadt Heilbronn an Württemberg erhielten die Fleischschauer 1809 eine neue Dienstanweisung, die mit folgenden einleitenden Worten begann:

Da das Fleisch unter die ersten und unentbehrlichsten Lebensbedürfnisse gehört, so ist es nötig, dass dasselbe und dessen Verkauf auch unter vorzügliche obrigkeitliche Aufsicht gestellt werde...

Es bestand ein *Fleischschauamt*, in welches je ein Mitglied des Stadtgerichts und des Ratskollegiums berufen wurde. Aufgabe dieses Amtes war dafür zu sorgen, dass kein der Gesundheit nachteiliges Fleisch verkauft und die vorgeschriebene Taxe eingehalten wurde.

Jedes Stück Vieh musste vor und nach dem Schlachten besichtigt werden, alles große Vieh (Ochsen, Kühe und Rinder) musste im Schlachthaus geschlachtet werden, kleines Vieh (Kälber, Schweine, Hammel) konnte in Privathäusern „gemetzelt“ werden. Wenn der Fleischschauer das Schlachtvieh für gesund hielt, war er verpflichtet, dem Metzger einen gedruckten Schlachtschein auszustellen. Geschlachtet werden musste dann an einem der beiden folgenden Tage, sonst musste das Vieh noch einmal besichtigt werden. Bei der Beschau des geschlachteten Fleisches wurde der Schlachtschein eingesehen und abgeglichen. Die Fleischschauer entschieden über die Genusstauglichkeit des Fleisches und über seine Taxierung, minderwertiges Fleisch wurde „um ein bis zwei Kreuzer unter die Tax gesetzt“. Sie hatten außerdem

¹⁸⁵Weckbach (1984), S. 3

auf *größtmögliche Reinlichkeit* sowohl im öffentlichen Schlachthaus sowie in den Privathäusern der Metzger zu achten, *damit der aus dem Gegenteil entstehende Ekel keine nachteilige Wirkungen auf die Gesundheit der Menschen machen könne*.¹⁸⁶

Heilbronner Fleischschau- und Schlachthaus-Ordnung von 1853:

Beim Entwurf zur Fleischschauordnung waren Visitationen in den Metzgerläden vorgeschlagen worden, denen der Gemeinderat zunächst auch zugestimmt hatte. Aus Kostengründen wurde dann von den Visitationen abgesehen. In die Ordnung wurde die Forderung nach Visitationen trotzdem aufgenommen, ob sie stattgefunden haben, ist nicht bekannt.

- Die Fleischschauer haben die Aufsicht über das Schlachthaus und über sämtliche Metzgerläden, sie sollen zu diesem Zweck im Schlachthaus täglich, in den Metzgerläden aber wöchentlich 1 bis 2 mal an zuvor nicht bestimmten Tagen *unvorhergesehene Visitationen* vornehmen. Dabei sollen sie von einer *Urkundsperson* vom Gemeinderat begleitet werden. Über die Visitationen der Metzgerläden ist ein Register zu führen und jeder Befund darin zu dokumentieren.
- Die Fleischschauer haben darauf zu achten, dass das Schlachthaus, die Fleischbänke, Metzgerläden und Waagen *immer reinlich und in Ordnung erhalten werden*. Sie haben zu überprüfen, ob Vieh ohne erfolgte Lebendschau geschlachtet wurde und zu kontrollieren, ob das zum Verkauf bestimmte Fleisch sowie die Würste und Sülzen möglicherweise *schon zu lange seit dem Schlachten liegen* und dadurch *für den Genuß gefährlich* sein könnten.
- Der Gebrauch des sogenannten „Modegewürzes“¹⁸⁷ beim Wursten ist verboten. Die Fleischschauer haben deshalb das Recht, *die Würste in dieser Hinsicht – sowie wegen ihrer Unschädlichkeit überhaupt – zu untersuchen und zu diesem Zweck [...] einige (besonders Blut- und Leberwürste in der heißen Jahreszeit) zu zerschneiden, die schädlich erfundenen aber ohne weiteres wegzunehmen*. Insbesondere aber haben sie

¹⁸⁶Weckbach (1984), S. 3-4

darauf zu achten, dass keine *sauer gewordenen, zu wenig geräucherten und zu lange aufbewahrten Blut- und Leberwürste* verkauft werden.

Hygienebestimmungen:

- Die Waagen der Metzger müssen *reinlich* gehalten, und sooft etwas darin gewogen worden ist, *umgekehrt, die Knochen ...ausgeschüttet* werden, bei 2 Gulden Strafe.
- Das Aufblasen¹⁸⁸ des Fleisches darf nur mit dem Blasebalg erfolgen und muss reinlich geschehen, der Schlachtplatz (auf der Straße oder im Schlachthaus) ist *nach vollendetem Geschäft gänzlich zu reinigen und abzuschwemmen*, jeden Samstag ist eine Hauptreinigung des gesamten Schlachthauses vorzunehmen.¹⁸⁹

3.2 Verfügung, betreffend die polizeiliche Aufsicht auf den Verkehr mit Fleisch, des Ministeriums des Innern vom 27. März 1860, (Reg.Bl für das Königreich Württemberg S. 37)

Die Verfügung sollte als Verfahrensanweisung für die Orts-Polizeibehörden dienen, denen die Aufsicht über den Verkehr mit Fleisch oblag: In Gemeinden mit regelmäßigem Verkehr mit Fleisch war eine Fleischschau-Commission aufzustellen. Von den Oberämtern sollte darauf hingewirkt werden, dass Schlachthäuser gebaut wurden. Wo öffentliche Schlachthäuser bestanden, wurde der Schlachthauszwang für Großvieh eingeführt. Der Gemeinderat wurde zur Erlassung von baulichen und hygienischen Vorschriften über das Schlachten und das Aufbewahren des Fleisches ermächtigt und es wurden die Einrichtung und die Aufgaben der Fleischschau-Commissionen und die Durchführung der Fleischschau geregelt.

Im Anhang, der *Belehrung für Fleischschau-Commissionen*, fand sich die Beschreibung der Merkmale, anhand derer das Fleisch und die Organe gesunder und kranker Tiere unterschieden werden konnten, es wurde erklärt,

¹⁸⁷vermutlich ist Piment (Gewürznelke) gemeint. Bei Verwendung von nicht mehr einwandfreiem Fleisch zum Würsten wurde großzügig gewürzt, um den faulen Geschmack zu überdecken.

¹⁸⁸Das Aufblasen wurde über Jahrhunderte vom Metzgergewerbe durchgeführt, um das Enthäuten der Schlachttierkörper zu erleichtern und dabei das Fell weniger zu beschädigen (J. Blicke: Möglichkeiten und Grenzen der Verbrauchertäuschung durch das Lebensmittel Fleisch, München 2001, S. 140).

¹⁸⁹H. Weckbach: „...in dem Schlachthaus und in den Metzgerläden unvorhergesehene Visitationen vornehmen“, in: Schwaben und Franken Jg. 33, 6 1987, S. 1-3

wie mittels sensorischer Prüfung minderwertige oder verdorbene Fleisch- und Wurstwaren erkannt werden können und Hinweise zur ordnungsgemäßen Wurstherstellung gegeben.

Die Verfügung hob einige Punkte, unter anderem die Beschaupflicht für jedes Vieh vor und nach dem Schlachten aus der Metzgerordnung vom 12. August 1651 und dem Generalreskript vom 30. Juni 1721 auf.

Zusammensetzung und Aufgaben der Fleischschau-Commission:

- In die Fleischschau-Commission sollen von der Gemeinde wenigstens zwei sachverständige, unbescholtene Einwohner berufen werden. In Orten, in denen ein geprüfter Tierarzt wohnt, ist dieser „wo immer thunlich“ zum Mitglied der Kommission zu bestellen.
- Der Fleischschau unterliegt alles Fleisch, das in der Gemeinde zum Verkauf oder zur Verwendung in Gaststätten geschlachtet wird sowie alle Fleischwaren, die zum Verkauf gebracht werden. Die Fleischschau ist bei Großvieh (Kühe, Bullen, Ochsen, Rinder, Farren) in der Regel vor und nach dem Tod der Tiere vorzunehmen, bei kleinem Schlachtvieh (Kälber, Schweine, Schafe und Ziegen) kann die Fleischschau durch „periodische unvermuthete Visitationen der Schlachtbanken und Verkaufslocale der Metzger vollzogen werden“. Dies gilt allerdings nur, wenn die Tiere „durchaus alle Anzeichen von Gesundheit“ tragen. Bei Anzeichen für Krankheit, auch nach der Schlachtung, ist die Fleischschau durch die Commission obligatorisch.
- Verstöße gegen die Vorschriften (Schlachten oder Aushauen ohne vorherige Besichtigung durch die Fleischschau-Commission) werden mit einer Geldbuße von fünf bis vierzehn Gulden bestraft.
- Der Verkauf von gesundheitsschädlichen Fleisch und Fleischwaren (darunter fällt auch das von der Fleischschau-Commission als ungenießbar bezeichnete Fleisch) ist verboten und unterliegt den im Polizeistrafgesetz vom 2. Oktober 1839 (Reg. Bl. S. 611) angedrohten Strafen.
- Pflichten der Fleischschau-Commission sind außer der Überwachung der Ordnung und Reinlichkeit in den öffentlichen Schlachthäusern und der regelmäßigen Schau des Viehs auch die unangekündigten Kontrollen der Ställe, Schlachtbänke und Verkaufsräume der Metzger, die mindestens

einmal wöchentlich vorzunehmen sind. Bei diesen Visitationen werden die Schlachttiere besichtigt, die Sauberkeit der Räumlichkeiten und die Einhaltung der Vorschriften werden überprüft und die Genießbarkeit des Fleisches und der Fleischwaren wird untersucht. Festgestellte Übertretungen müssen angezeigt und gesundheitsschädliche Fleischwaren entfernt werden.

- Fleisch und Fleischwaren, die von außerhalb in die Gemeinde gebracht werden, unterliegen ebenfalls der Fleischschau.

Belehrung für Fleischschau-Commissionen:

§ 1.

Die Fleischschau hat die Aufgabe, vor dem Ankauf und Genusse eines der menschlichen Gesundheit anerkannt nachtheiligen Fleisches zu bewahren.

Hier wurde erstmals der Schutz der menschlichen Gesundheit in den Vordergrund gestellt und nicht mehr die Schätzung des Fleischwertes (Schutz des Käufers vor Täuschung).

§ 2.

Zu diesem Zwecke hat sich dieselbe eine genaue Kenntnis von dem Gesundheits- und Ernährungs-Zustande und dem Alter der geschlachteten Thiere zu verschaffen.

Durch diese Bestimmung wurde die obligatorischen Lebendschau wieder eingeführt, da der Gesundheitszustand eines Schlachttieres am sichersten am lebenden Tier festgestellt werden kann.

In den §§ 3 bis 15 wurde eine ausführliche Beschreibung von Fleisch und Organen gesunder Tiere gegeben und die abweichenden Krankheitsanzeichen beschrieben. Im zweiten Abschnitt *Besichtigung des zum Verkaufe bestimmten Fleisches* wurden die Kriterien zur Beurteilung des Fleisches in 3 Kategorien (1. *preiswürdiges, taxmäßiges Fleisch*, 2. *Fleisch geringerer Qualität*, 3. *absolut verwerfliches Fleisch*) aufgestellt.

Im dritten Abschnitt *Besichtigung der Fleischwaaren* wurden Angaben zur korrekten Herstellungsweise von Wurst- und Fleischwaren gemacht und die hauptsächlich sensorischen (Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack) Überprüfungsmöglichkeiten für den Verderb der Waren beschrieben.

Eine Anmerkung zum Schluss verwies auf ein 144 Seiten starkes Buch von C. G. Hildebrandt, Veterinärassessor beim Medizinal-Kollegium und Departement-Tierarzt in der Provinz Sachsen: *Über das Fleisch der schlachtbaren Haustiere in gewerblicher und sanitätspolizeilicher Beziehung. Ein Handbuch für Polizei- und Ortsbehörden, Sanitäts- und Militär- Intendantur- Beamte, Thierärzte, Fleischer, Viehbesitzer, Vieh- und Fleischschauer und einen Jeden, der sich über die Nährkraft des Fleisches und der Fleischwaaren und die Kennzeichen von deren Verderbnis unterrichten will, sowie ein Leitfaden bei dem Unterricht in den Fortbildungsschulen für das Fleischergewerbe und bei der Meisterprüfung.*

Magdeburg 1855, Heinrichshofer'sche Buchhandlung.

Es dürfte sich bei diesem Werk um eines der frühesten Handbücher bezüglich der Fleischschau handeln und es wird angenommen, dass sich die württembergische Belehrung für Fleischschau-Commissionen an diesem Werk orientierte.

Der dritte Abschnitt der Belehrung wird nachfolgend im ganzen wiedergegeben, da er neben der Beschreibung sensorischer Merkmale der „guten“ und der „verdorbenen“ Produkte auch die ohne mikrobiologisches Wissen umfassenden Kenntnisse der damaligen Zeit über den Zusammenhang verschiedener Verderbnisprozesse mit der Hygiene und Technologie der Herstellung dokumentiert.

III. Abschnitt.

Besichtigung der Fleischwaaren

§ 29.

Bei der Wurstfabrikation soll mit der gehörigen Reinlichkeit verfahren werden. Die aus Fleisch, Speck, Blut u.s.w. bestehende Fülle muß frisch und fein gehackt seyn, zwischen dem Wurstbrei sollen sich keine mit Luft angefüllten Räume befinden, denn in der Nähe derselben verdirbt die Wurst am

schnellsten. Im Sommer darf dem Wurstbrei etwas mehr Salz und Gewürz beigemischt seyn als im Winter.

§ 30.

Würste, die ihrer Art nach gekocht werden, wie z.B. Leber- und Blutwürste, müssen gehörig gar kochen. Die Garheit einer Wurst erkennt man beim Kochen daran, dass sie angestochen einen Fettsaum gibt, der bei der Bratwurst insbesondere keine rothe Farbe haben darf.

§ 31.

Geräucherte Würste, welche lange halten sollen, wie Göttinger-, Braunschweiger- Würste usw., müssen hart, fest und schwer zu durchschneiden seyn, die Fülle muß überall eine gleichmäßige Farbe besitzen, mit feinen weißen glänzenden Speckstückchen gemischt seyn und die Haut sich schwer lostrennen lassen. Dasselbe gilt auch von den geräucherten Schwartenmagen.

§ 32.

Verdorbene Würste werden an der Oberfläche schmierig; durchschnitten sind sie im Innern weicher, blässer, haben einen üblen Geruch und schmecken eigenthümlich faul. Bei verdorbenen Schlack-, Knack- und Cervelat- Würsten bekommt die rothe Wurstfülle zuerst eine graue Farbe und die Haut lässt sich leicht von dem Inhalte trennen.

Wurde der Wurstbrei in nicht zuvor gehörig gereinigte Därme gefüllt, so verdirbt er um so leichter und die Wurst riecht und schmeckt nach dem Darm- Inhalte.

Mit Semmel bereitete Würste, namentlich Leberwürste und Blutwürste werden zuerst sauer, was sich durch den Geruch und Geschmack verräth, und dann faul.

Angegangene, (um sie vor dem völligen Verderben zu schützen) mit Holzessig bestrichene, geräucherte Würste sind an ihrer Weichheit, dem brenzlichsauren Geruche und dem säuerlichen Geschmacke der dem Darme zunächst gelegenen Theile der Fülle zu erkennen.

§ 33.

Frische und eingesalzene Rindszunge soll (abgesehen von der harten Oberhaut) ein weiches, zartes Fleisch haben. Die Rindszunge unterscheidet sich von der bisweilen in den Handel kommenden geräucherten Pferdszunge dadurch, dass der sogenannte Griff, an dem sich der Grund der Zunge befestigt, bei ersterer kurz und stumpf, bei der Pferdszunge dagegen 2 – 3 Zoll lang ist und tief in den Zungengrund eindringt.

Geräucherte Zunge und geräuchertes Fleisch sehen äußerlich schön braun aus, innen haben sie eine gleichmäßige mehr dunkelrothe Farbe als im grünen Zustande. Angegangenes und deshalb eingesalzenes und geräuchertes Fleisch sieht im Innern gelblich, selbst blaugrün aus und hat einen unangenehmen Geschmack.

§ 34.

Gut eingesalzener und geräucherter Schinken ist fest, hart, gut ausgetrocknet, er quillt nach dem Absieden bedeutend auf, das Fleisch bekommt eine lebhafte rothe Farbe, das Fett wird nach dem Erkalten fest und weiß. Wird zum Einsalzen eine zu große Menge Salpeter dem Kochsalz beigesetzt, so bekommt das Fleisch eine röthere Farbe und einen herben Geschmack; eine blasse Farbe und fader Geschmack ist dagegen die Folge eines unvollständigen Einsalzens. Schinken von alten Thieren ist zäh und grobfaserig. Zu Fäulnis hinneigender, nicht abgesottener Schinken wird in der Mitte weich, abgesotten macht sich in der Nähe der Knochen der faule Geruch zuerst bemerklich, das Fleisch bekommt eine gelblichgraue Farbe.

§ 35.

Guter Winterspeck hat äußerlich keine Salzkruste, ist fest, glänzend weiß und knirscht beim Durchschneiden. Verdorbener Speck sieht gelb aus, ist weich und hat einen ranzigen Geruch und Geschmack.

§ 36.

Sehr saftreiche, gallerthaltige Fleischwaaren, Sulzen und dergleichen überziehen sich, wenn sie längere Zeit und besonders in feuchter Luft aufbewahrt sind, mit Schimmel oder werden sauer und erregen dadurch bedenkliche Zufälle. Diese Veränderungen sind durch eine genaue Besichtigung,

den säuerlichen Geschmack und die Neigung zum Zerfließen der Gallerte zu erkennen.

Nachfolgend einige Beispiele für Schlachthaus- und Fleischschau- Ordnungen, die aufgrund der Ministerialverfügung vom 14. März 1860 erlassen wurden.

a. Kirchheim u. T. 1868: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (SAL E 179 II, Bü. 8269 KV 1868)

Hier wird erstmals eine Fleischschau-Commission zur Zusammenarbeit mit einem Tierarzt verpflichtet und die Führung eines Protokolls über die Visitationen bei den Metzgern verlangt:

- Die unmittelbare Aufsicht im Schlachthaus führt die Fleischschau-Commission, sie sorgt für die Einhaltung der Schauordnung und die Reinlichkeit im Schlachthaus. Verfehlungen sind dem Stadtschultheißenamt zur Anzeige zu bringen. Die Fleischschau-Commission besteht aus drei Sachverständigen, welche die Schau unter Assistenz eines Tierarztes vorzunehmen haben, in außerordentlichen Fällen wird der Oberamtstierarzt zugezogen. Die Beschau des kleinen Schlachtviehs wird durch die *periodischen unvermutheten Visitationen* der Privatschlachtstätten der Metzger und Wirte vollzogen. Die Fleischschau-Commission ist verpflichtet, nicht nur die Schau im Schlachthaus vorzunehmen, sondern auch die Schlachtbänke und Verkaufslöcale der Metzger zu überprüfen. Über den Zeitpunkt der Vornahme und das Ergebnis der Visitationen ist ein Protokoll zu führen und dem Ortsvorsteher jeden Samstag zur Einsichtnahme vorzulegen.

b. Oberamtsstadt Waldsee 1875: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung (SAL E 179 II, Bü. 8269 WS 1875)

- Die Fleischschau-Commission hat die Aufgabe, beim Besuch des Schlachthauses zugleich auf die Einhaltung von Ordnung und Reinlichkeit zu achten. In den Privatschlachtbänken der Metzger ist mindestens ein-

mal wöchentlich eine Visitation auf Reinlichkeit vorzunehmen und dabei auch das zur Schlachtung bestimmte Kleinvieh zu beschauen. Bei der Vornahme der Visitation des Schlachthauses, der Privatschlachtbänke und Verkaufslocale der Metzger werden die Fleischschauer von einem Polizeidiener begleitet.

c. Stadt Blaubeuren 1871: Fleischschau-Ordnung (SAL E 179 II, Bü. 8269 BF 1871)

- Die Aufsicht über das Schlachten und den Verkehr mit Fleisch liegt bei der Fleischschau-Commission, die vom Gemeinderat bestellt wird. In Streit- oder Zweifelsfällen (bei gesundheitsschädlichem Zustand des Fleisches) ist der Oberamtstierarzt zuzuziehen. Es sind feste Schauzeiten festgelegt für Großvieh im Schlachthaus und für Kleinvieh in den Privatschlachtstätten der Metzger. Alles Fleisch, das zum Verkauf ausgehauen wird, und alle Fleischwaren unterliegen der Beschau, von auswärts eingebrachtes Fleisch muss ebenfalls vor dem Verkauf im Schlachthaus geschaut werden.

Spezielle Maßnahmen zur außerordentlichen Fleischschau (z.B. Visitationen von Schlacht- und Verkaufsstätten) wurden nicht ausdrücklich angeordnet.

d. Oberamtsstadt Göppingen 1878: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (SAL E 179 II, Bü. 8269 GV 1878)

In Göppingen bestand Schlachthauszwang für alles große und kleine Schlachtvieh. Die Aufsicht über das Schlachthaus lag bei der Polizeibehörde und der Fleischschau-Commission. Von Zeit zu Zeit hatte die Fleischschau-Commission in den Geschäftsräumen der Metzger Visitationen durchzuführen. Für diese galten bestimmte bauliche und hygienische Vorschriften:

- *Die Gelasse der Metzger sollen kühl, luftig, reinlich und so geschützt sein, dass das Eindringen von Thieren, Vögeln, Regen und dergl. , sowie von Staub unmöglich ist.* Verfehlungen, insbesondere die Umgehung des Schlachthauses und der Fleischschau durch die Metzger sind sofort zur

Einleitung eines Strafverfahrens bei der Ortspolizeibehörde zu melden. Über sämtliche Schauen sind Verzeichnisse zu führen.

e. **Oberamtsstadt Riedlingen 1878: Schlachthaus und Fleischschau-Ordnung** (SAL E 179 II, Bü. 8269 RS 1878)

- Schlachthauszwang gilt nur für Großvieh, Kleinvieh kann in den Privatschlachtstätten der Metzger geschlachtet werden. Die Fleischschau-Commission hat beim Besuch des Schlachthauses (zur Vornahme der ordentlichen Fleischschau) die Visitation zugleich auf die Einhaltung von Ordnung und Reinlichkeit auszudehnen. Über Verfehlungen ist sofort Anzeige zu erstatten bzw. für Abhilfe zu sorgen. In den Privatschlachtbänken der Metzger und in den *Verkaufslocalen* muss die Fleischschau-Commission wöchentlich mindestens einmal unangekündigte Visitationen vornehmen. Dabei wird die Reinlichkeit überprüft, die Genießbarkeit des Fleisches und der Fleischwaren untersucht und gesundheitsschädliche Fleischwaren entfernt. Weiterhin unterliegt der Verkauf von minderwertigem Fleisch auf der Freibank der Aufsicht des Fleischschauers, dem dazu ein Polizeidiener zur Verfügung gestellt wird. Von auswärts eingebrachtes Fleisch muss von einem Gesundheitsschein begleitet sein, fragliches Fleisch wird vor der Übernahme von der Fleischschau-Commission besichtigt.

Die bestellten zwei Fleischschauer bezogen aus der Stadtkasse eine fixe Jahresbesoldung.

3.3 Verfügung des Ministeriums des Innern betreffend die Beaufsichtigung des Verkehrs mit Fleisch vom 21. August 1879 (Reg. Bl. von 1879, S. 243 ff.)

Die Verfügung von 1879 entsprach größtenteils der Verfügung von 1860, es gab keine Veränderungen in der Einrichtung und im Aufgabenbereich der Fleischschaukommission (neue Schreibweise). Im folgenden werden die wesentlichen Neuerungen in der Fleischschau dargestellt:

- Der Verkauf von minderwertigem Fleisch kann auf Anordnung der Ortpolizei (Gemeinde) in Freibänken erfolgen.
- Die Gemeinde kann eine mikroskopische Untersuchung des Schweinefleisches anordnen (Trichinenschau).
- Die Mindestanzahl der vorzunehmenden „unvermutheten Visitationen“ wird auf zweimal im Monat reduziert.
- Die Fleischschauer müssen ihre Visitationen genau dokumentieren und der Ortpolizeibehörde zur Einsichtnahme vorlegen.
- Über die Fleischschau des von auswärts kommenden Fleisches muss ein Schein über Beschaffenheit und Gewicht des Fleisches ausgestellt werden.

Die Position der Fleischschaukommission wurde gestärkt, da § 11 bestimmte, dass gewerbsmäßige Verkäufer von Fleisch oder Fleischwaren den Fleischschauern jederzeit die Einsichtnahme in die Verkaufslöcde gestatten und ihre gesamten Vorräte der Besichtigung unterstellen mussten.

Diese Bestimmung ging weit über § 2 des Nahrungsmittelgesetzes von 1879 hinaus, der den Beamten der Polizei die Befugnis nur zum Eintritt in Verkaufsräume und dies nur während der Geschäftszeiten erteilte.

Nachfolgend einige Beispiele für Schlachthaus- und Fleischschau- Ordnungen, die aufgrund der Ministerialverfügung vom 21. August 1879 erlassen wurden.

a. Stadt Biberach 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung
(SAL E 179 II, Bü. 8269 BS 1882)

In Biberach wurden ausführliche Hygiene- und Verfahrensanweisungen gegeben:

§ 15.

*Das Auswaschen der Därme geschieht in dem im Schlachthaus befindlichen
Troge; der Mägen aber in dem Stadtbache...*

§ 16.

Keinerlei Unrath, Fleisch und dergl. darf an die Wände oder Decken oder an das Holzwerk des Schlachthauses geworfen werden.

§ 17.

Nach jeder stattgefundenen Schlachtung muß das Schlachthaus ganz gesäubert werden, durch Übergießen mit Wasser und auskehren. Vor der Reinigung müssen die Bänke, Hackblöcke abgewaschen werden. Sowohl der Boden als Bänke, Hackblöcke, Waage u.s.w. müssen so sorgfältig gereinigt werden, dass sich nie Fett oder andere Krusten darauf bilden können.

§ 19.

Das Weißnen des Schlachthauses ... hat einmal jährlich zu geschehen.

- Die zur Aufsicht über das Schlachten und den Verkehr mit Fleisch bestellte *Fleischschau-Commission* besteht aus dem *Thierarzt Fleischer* und dem Stadtrath *Heldmaier*. Die regelmäßige Fleischschau wird durch den Tierarzt besorgt, in Streitfällen soll der *Stadtrat Heldmaier* oder der *Oberamtstierarzt Wetzel* als Sachverständiger hinzugezogen werden.
- Außer der ordentlichen Fleischschau sind die Ställe, Arbeits- und Verkaufslöcale der Metzger vom Fleischschauer wöchentlich zweimal unvermuthet zu besichtigen. Über alle Schauen, sowohl ordentliche als auch außerordentliche, müssen genaue Verzeichnisse geführt werden, die jeden Monat dem Stadtschultheißenamt zur Einsicht vorzulegen sind.
- Von auswärts eingeführtes Fleisch oder Fleischwaren werden einer nochmaligen Fleischschau unterworfen.

b. Stadt-Gemeinde Ehingen 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung (SAL E 179 II, Bü. 8269 ES 1882)

- Der Fleischschauer ist verpflichtet, nicht nur die Ordnung und Reinlichkeit im Schlachthaus zu beaufsichtigen und die regelmäßige Fleischschau durchzuführen, sondern auch die Ställe der Metzger, die Schlachtbänke und Verkaufslöcale von Fleisch und Fleischwaren mindestens einmal im Monat unvermuthet zu besuchen. Über die Zeit, den Gegenstand und das

Ergebnis der Visitationen haben die Fleischschauer Register zu führen und diese der Ortbehörde zur Einsichtnahme vorzulegen.

c. Stadt Saulgau 1883: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung (SAL E 179 II, Bü. 8269 SS 1883)

In Saulgau bestand die vom Gemeinderat bestellte *Fleischschau-Commission* in *Oberamtsthierarzt Nagel* samt seinem Stellvertreter *Thierarzt Stärk* und Gemeinderath *Lutz*, wobei die regelmäßige Fleischschau durch *Nagel* oder seinen Stellvertreter besorgt werden sollte, während *Lutz* nur in Streitfällen zugezogen wurde. Auch das Gutachten des Oberamtsphysikats konnte in Zweifelsfällen verlangt werden.

- Zusätzlich zur ordentlichen Fleischschau muss der Fleischschauer mindestens einmal wöchentlich unvermuthet die Ställe, Arbeits- und Verkaufslocale der Metzger besichtigen. Der Überwachungsschwerpunkt liegt auf der Reinlichkeit der Räume und Gerätschaften, auf der Kontrolle der Einhaltung der polizeilichen Vorschriften und auf dem Zustand des Fleisches und der Fleischwaren. Übertretungen und Mängel sind sofort dem Stadtschultheißenamt zu melden, notfalls müssen das Fleisch oder die Fleischwaren sofort beschlagnahmt werden. Von auswärts eingeführtes Fleisch muss mit einem Schauzeugnis der betreffenden Ortsfleischschau versehen sein, wird aber wie andere Fleischwaren außerdem noch der Saulgauer Fleischschau unterworfen.

d. Ulm 1883: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (SAL E 179 II, Bü. 8269 UV 1883)

In Ulm bestanden detaillierte Regelungen durch eine Schlachthausordnung, eine Fleischschauordnung und Vorschriften zum Vieh- und Fleischtransport.

- Die unmittelbare Aufsicht im Schlachthaus führt der Vorsteher des Metzger-Vereins sowie die *Fleischschau-Commission*. Diese sorgt für die Einhaltung der Schauordnung und die Reinlichkeit in sämtlichen

Schlachthausräumen. Sie besteht aus dem Oberamtstierarzt, einem weiteren geprüften Tierarzt und einem Sachverständigen.

- Es gilt Schlachthauszwang für alle Schlachttiere. Der Schau unterliegt alles Schlachtvieh vor und nach dem Schlachten, des weiteren alles Fleisch, welches in Verkehr gebracht werden soll.
- Diese Schau wird durch *periodische Visitationen in den Arbeits- und Verkaufslöcalen der mit Fleischwaren Handel Treibenden vollzogen*. Der Turnus der Kontrollen der Ställe, Arbeits- und Verkaufslöcale der Metzger und Fleischwarenhändler wird vom Stadtpolizeiamt bestimmt, im Sommer sind die Visitationen einmal wöchentlich vorzunehmen.
- Kontrolliert wird die Reinlichkeit der Räume und Geräte, die Einhaltung der polizeilichen Vorschriften und der Zustand des vorgefundenen Fleisches und der Fleischwaren. An Wochenmarkttagen haben die Fleischschauer auch das auf den Markt gebrachte Fleisch zu besichtigen. Über den Zeitpunkt und die Befunde der Visitationen ist von den Fleischschauern ein Register zu führen welches dem Stadtpolizeiamt am 1. April, 1. Juli, 1. Oktober und 1. Januar vorzulegen ist.

Fleisch und Fleischwaren, die von außerhalb eingebracht wurden, waren ebenfalls zu besichtigen. Der Verkauf von minderwertigem Fleisch erfolgte auf der Freibank unter Aufsicht eines Fleischschauers oder eines Polizeisoldaten.

- Bei der Fleischschau hat die *Commission das Recht, Würste, Lunge, Leber, Milz usw. die ihr nicht ganz gesund erscheinen, durch Einschnitte zu visitiren, ohne dass der Metzger hiefür Entschädigung verlangen kann; doch ist dabei mit möglichster Schonung zu verfahren*.

Auch der Transport des Fleisches wurde kontrolliert:

- *Zum Transport von Fleisch dürfen nur reinlich bedeckte Wagen oder Karren verwendet werden. Wird Fleisch in Körben oder Zainen¹⁹⁰ getragen, so sind diese mit reinlicher Bedeckung zu versehen.*

¹⁹⁰Zainen = Metallstreifen (Brockhaus 2001), vermutlich sind Drahtkörbe gemeint

- *Blut darf nur in verschlossenen oder gut bedeckten Gefäßen getragen werden. Das Heraushängen von Fleisch vor das Haus ist verboten.*
- e. Stadtgemeinde Tübingen 1893: Polizei-Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch** (SAL E 177 I, Bü. 2656 TP 1893)

Die Fleischschau hatte sich vor dem Schlachten von dem ruhigen Zustand der Tiere zu überzeugen. Es wurden verschiedene Bestimmungen zum Tierschutz getroffen: Das Schlachten musste ohne Quälerei¹⁹¹ erfolgen und durfte nur durch geübtes Personal durchgeführt werden, Kälber durften vor dem Schlachten nicht aufgehängt werden, beim israelitisch rituellen Schächten musste vor dem Niederwerfen des Tieres eine Strohmattlatze unterlegt werden.

In Tübingen fanden sich auch Vorschriften zur Reinigung und Benutzung des Kühlhauses und zum Fleischhacken:

- Die unmittelbare Aufsicht über das Schlachten und den Verkehr mit Fleisch wird von der Fleischschau-Kommission ausgeübt, die aus dem Oberamtstierarzt als Vorstand, einem weiteren Sachverständigen und einem Polizeiwachtmeister besteht.
- Die Schau wird vor und nach der Tötung der Tiere und durch periodische Visitationen in den Arbeits- und Verkaufsräumen der Fleischwarenhändler vollzogen.
- Die Fleischschau-Kommission ist verpflichtet, die Ställe, Schlachtbänke, Arbeits- und Verkaufsräume der Metzger und Fleischwarenhändler zweimal im Monat in „unvermuteter Weise“ zu besichtigen. Kontrolliert wird dabei die Reinlichkeit der Räume und Geräte, die Einhaltung der ortspolizeilichen Vorschriften und der Zustand von Fleisch und Fleischwaren. Über die Visitationen ist ein Register zu führen.

¹⁹¹nach SCHMIDT-MÜLHEIM (1887), S. 82 war das Fleisch von Tieren, die vor dem Schlachten gequält oder gehetzt worden waren, im Genusswert herabgesetzt und ging schneller in Fäulnis über, das Verbot der Quälerei erfolgte daher aus Tierschutz- und aus fleischhygienischen Gründen.

3.4 Erlaß des Königlichen Ministeriums des Innern [...] betreffend die Führung von Fleischschauregistern¹⁹² (vom 29. Dezember 1886, Nr. 8844. Abl.1887 S. 45)

Die nach der Ministerialverfügung von 1879 vorgeschriebenen Register wurden von den Fleischschauern nicht überall ordnungsgemäß geführt, so dass *zugleich behufs Ermöglichung einer wirksameren Kontrolle über die Fleischschau* zur Führung der Fleischschauregister die Verwendung bestimmter Formulare vorgeschrieben wurde.

— 113 —

Abb. 2 a.)

Teil 1 des Formulars I eines Fleischschauregisters für diejenigen Gemeinden, welche ein öffentliches Schlachthaus besitzen, oder in welchen ein approbierter Tierarzt der Fleischschaukommission angehört.

K. Oberamt												
1.	2.	3.							4.			
Datum	Name des Besitzers des bejichtigten Gegenstands	Bezeichnung des bejichtigten Gegenstands								Fleischgewicht der geschlachteten Tiere (Spalte 3 b) in Kilo ausgebrüht*)		
		a. Ort, Schlachthaus, Verkaufsort u. c.	b. Schlachtthiere, Zahl und Bezeichnung								c. Gewicht des importierten Fleisches in Kilo*) ausgebrüht.	d. Importiertes Fleisch, Waren, Schinken, Würste Konserven u. in Kilo*)
			Kühen	Kälber	Zugrinder	Schafe	Biegen	Schweine	Pferde			
1. Mai	Albert Hüller, Metzger.	—	2							800		
2. Mai	Georg Schäfer, Metzger.	Verkaufsort.								—		
2. Mai	Oekonom Michael Werner.	—	1							350		
3. Mai	Karl Heinrich, Metzger.	—							zwei Schweineviertel 35 Kilo	10 Schinken 30 Kilo		

*) Anmerkung. Das Gewicht braucht nicht in jedem einzelnen Falle durch Wägung erhoben zu werden, sondern es genügt die Unrechnung des durchschnittlichen Gewichts der in Frage stehenden Schlachtthiere, Schlachtstücke und Fleischfabrikate.

¹⁹²E. Hauber: Die Viehseuchengesetzgebung seit 1882, Neresheim 1894, S. 110-111

Formular I galt für Gemeinden in denen sich ein öffentliches Schlachthaus befand oder ein approbierter Tierarzt der Fleischschaukommission angehörte, für die Fleischschauer der übrigen Gemeinden galt Formular II. Für die größeren Städte wurde empfohlen, ein besonderes Register für die verschiedenen Funktionen der Fleischschaukommission zu führen, so auch für die Besichtigung der Verkaufslokale der Metzger. Die Register waren zum 31. Dezember jeden Jahres den *Schultheißenämtern* vorzulegen. Wenn ein approbierter Tierarzt der Fleischschaukommission angehörte, musste dieser einen kurzen Jahresbericht hinzufügen. Die Register und Jahresberichte wurden von den Oberämtern den Oberamtstierärzten zur Prüfung und zur Benützung für die von ihnen zu erstattend tierärztlichen Jahresberichte zugestellt, auch gelegentliche Kontrollen der Register durch die Oberamtstierärzte sollten durchgeführt werden.

— 114 —

Gemeinde

Abb. 2 b.) Teil 2 des
Formulars I eines
Fleischschauregi-
sters

5.	6.	7.	8.	9.
Von den Tieren wurden als krank not-gezeichnet	Vorgefundene Krankheits- und sonstige abnorme Zustände	Befund des Fleischschauers	Bemerkung über die Verwendung des Fleisches	Unterschrift des Fleischschauers
—	—	bankwürdig.	—	Eberle.
—	—	Das Verkaufslokal wurde reinlich und auch sonst in ordnungsmäßi- gem Zustand befunden.	—	Eberle.
1 Farre.	Lungen- schwind sucht.	gesundheits- schädlich, ungenießbar.	verscharrt.	Walther.
—	—	unverdorben und bankwürdig.	—	Eberle.

4. Die Gesetze für das Deutsche Reich und ihre Auswirkung auf die außerordentliche Fleischbeschau in Baden und Württemberg

Der neugegründete deutsche Staat übernahm 1871 mit der Reichsverfassung die zentrale Verantwortung für die Medizinalpolizei und damit für die gesamte Gesundheitspflege. Die erste lebensmittelrechtliche Regelung erfolgte durch das Reichsstrafgesetzbuch von 1871. In den Strafvorschriften wurden verfälschte und verdorbene Esswaren sowie Stoffe behandelt, die geeignet sind die menschliche Gesundheit zu schädigen, darunter auch trichinöses Fleisch.¹⁹³ Da sich die Strafandrohungen in dieser „Blütezeit“ der Lebensmittelverfälschungen als unzureichend erwiesen, wurde mit dem Nahrungsmittelgesetz (NMG) von 1879 ein Lebensmittelrecht mit dem Ziel des Schutzes der menschlichen Gesundheit und dem Schutz der Allgemeinheit vor Täuschung oder Irreführung eingeführt.¹⁹⁴

Im Nahrungsmittelgesetz von 1879 wurde die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft nicht im besonderen geregelt und das Fleischbeschauengesetz von 1900 behandelte die außerordentliche Fleischbeschau überhaupt nicht. Daher blieb die gesetzliche Regelung der Überwachung des Verkehrs mit Fleisch den Ländern vorbehalten. (Ermächtigung im § 4 NMG „Landesrechtliche Bestimmungen, welche der Polizei weitergehende Befugnisse [...] geben, bleiben unberührt“.)

4.1 Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzblatt Nr. 14, 22. Mai 1879)

Das Nahrungsmittelgesetz bezog sich auf den gesamten Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln und damit auch auf die Nahrungsmittel tierischen Ursprungs. Die Strafandrohung des Nahrungsmittelgesetzes reichte von Geldstrafe bei Verweigerung des Zutritts bis zu lebenslanger Zuchthausstrafe,

¹⁹³Schneidemühl (1903), S. 255

¹⁹⁴Reusch (1986), S. 5, S. Doltsinis: Regulative Grundlagen der Lebensmittelsicherheit – Ein historischer Abriss, in: Ernährung im Focus 3, 12/2003, 356-357

wenn durch ein vorsätzlich in Verkehr gebrachtes gesundheitsschädliches Nahrungsmittel der Tod eines Menschen verursacht wurde.

In § 2 wurden die Beamten der Polizei befugt, Räume in denen Nahrungsmittel feilgehalten wurden zu den üblichen Geschäftszeiten zu betreten und Proben zu entnehmen.

Diese Überwachungsmöglichkeit blieb damit deutlich hinter den bestehenden badischen und württembergischen Vorschriften zu den Betriebskontrollen in den Verkaufs- und Herstellungsräumen der Metzger und Fleischwarenhändler zurück, in denen regelmäßige Kontrollen der gesamten Vorräte in allen Räumen vorgesehen waren. Um die im Vergleich zu Preußen in der Lebensmittelüberwachung besonders fortgeschrittenen süddeutschen Länder wie Bayern, Württemberg und Baden nicht zurückzuwerfen, wurde daher in § 4 bestimmt, dass sich die Zuständigkeit der Behörden nach den einschlägigen landesrechtlichen Bestimmungen richten und weitergehende Bestimmungen unberührt bleiben sollten.¹⁹⁵

In Baden und Württemberg wurde die außerordentliche Fleischschau als Teil der allgemeinen Nahrungsmittelkontrolle eingerichtet. Die Durchführung der Betriebskontrollen bei den Metzgern, also die badische „außerordentliche Fleischschau“ und die württembergische „unvermutete Visitation“ blieb wie bisher die Aufgabe der Tierärzte und Fleischbeschauer, die als Vollzugshelfen der Ortspolizeibehörde (Baden) oder als Hilfsbeamte der Polizei (Württemberg) eingestuft wurden.¹⁹⁶ Gleichzeitig waren Polizeibeamte damit beauftragt, Lebensmittelproben für eingehende Laboruntersuchungen zu erheben. Besonders der Stärkemehlzusatz zu Brühwürsten wurde dabei überprüft. Weder für eine Zusammenarbeit noch für ein Konkurrenzempfinden zwischen den tierärztlichen Sachverständigen und den Polizeibeamten finden sich Anhaltspunkte.¹⁹⁷

Ein Beispiel für eine württembergische ortspolizeiliche Vorschrift, in der den Fleischschauern die weitergehende Befugnisse nach dem Nahrungsmittelgesetz erteilt wurden, ist das Polizeistatut der Kreisstadt Ellwangen von 1891:

¹⁹⁵Ostertag (1904), S. 85, Reusch (1986), S. 87

¹⁹⁶Ostertag (1904), S. 102-103

¹⁹⁷Hofschulte (1988), S. 430

Die *Fleischschau-Commission* wurde mit der Aufsicht über die Metzger, Fleischhändler, Fisch- und Wildbrethändler und sogar mit der nach dem NMG den Beamten der Polizei vorbehaltenen Entnahme von Proben beauftragt.

a. Kreisstadt Ellwangen 1891: Polizeistatut für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (SAL E 175 I, Bü. 5135 EP 1891)

- Es besteht Schlachthauszwang für alle Schlachttiere, auch für Haus-schlachtungen.
- Die Aufsicht über die Reinlichkeit und die Einhaltung der Schauordnung führt die *Fleischschau-Commission*, die aus zwei Mitgliedern besteht und vom Gemeinderat bestellt wird.
- Außer der regulären Fleischschau im Schlachthaus ist die Fleischschau-Commission zu regelmäßigen Besuchen (mindestens zweimal im Monat) in den Ställen, Schlachtbänken und *Verkaufslocalen* der Metzger und Fleischhändler verpflichtet.
- Die Fleischschau ist auch zum unvermuteten Besuch der Verkaufslöcale der *Fisch- und Wildprethändler* und zur Visitation der dort befindlichen Fleischwaren berechtigt.
- Über die Visitationen sind Register zu führen und der Ortspolizeibehörde von Zeit zu Zeit vorzulegen.
- Wer gewerbsmäßig Fleisch oder Fleischwaren verkauft, hat den Fleischschauern auf Verlangen jederzeit Einsichtnahme in die Geschäftsräume zu gestatten und den gesamten Vorrat ihrer Besichtigung zu unterwerfen.
- Den Fleischschauern wird die Befugnis zur Entnahme von Proben übertragen.

4.2 Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900, in Kraft getreten am 1 April 1903 (Reichsgesetzblatt 1900 Nr. 27)

Das Fleischbeschaugesetz entsprach den veterinärtechnisch neuesten Errungenschaften¹⁹⁸ und führte reichseinheitlich die allgemeine obligatorische Fleischbeschau ein. Es galt als überwiegender Verdienst Robert von Ostertags, dem auch zu verdanken war, dass die Ausübung der Fleischbeschau

¹⁹⁸Lydin (1914), S. 439

generell in die Hände von Tierärzten gelegt wurde.¹⁹⁹ Nach SCHMALTZ²⁰⁰ wurde dabei die gesamte Fleischuntersuchung einschließlich Trichinenschau aus der Sanitätspolizei herausgehoben und dem Veterinärwesen zugewiesen. Durch die Ausschaltung der Mediziner wurde die Fleischuntersuchung und anschließend die Nahrungsmittelkontrolle als tierärztliches Gebiet hinzugewonnen.

Aus der Begründung zum Gesetzesentwurf von 1899, vorgelegt vom Stellvertreter des Reichskanzlers, Graf von Posadowsky (SAL E 164, Bü. 480 BR 1899): *Die beste Gewähr für eine sachgemäße Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist gegeben, wenn approbierte Thierärzte sie vornehmen. [...] Die Zahl der approbirtten Thierärzte ist aber noch zu klein und ihre Vertheilung über das platte Land nicht gleichmäßig genug, um die Fleischbeschau ausschließlich ihnen vorbehalten zu können.* Daher wurde *in zweiter Linie auch die Bestellung von Laien zu Fleischbeschauern* vorgesehen. Die ausschließliche Zuständigkeit von Tierärzten war nur bei der Schlachtvieh- und Fleischbeschau von Pferden und bei der Beschau von Tieren mit bestimmten Krankheiten gegeben.

Das Fleischbeschaugesetz beschränkte sich nur auf die Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches unmittelbar nach der Schlachtung, während es die weitere Hygiene im Verkehr mit Fleisch nicht berücksichtigte. Aus technischen Gründen befasste es sich nur mit dem Fleisch der schlachtbaren Haustiere, während die Kontrolle des Fleisches von Wild, Geflügel, Fischen, Krusten- und Weichtieren, Amphibien und Reptilien außer acht gelassen wurde.²⁰¹

Im Gesetzentwurf (BR 1899 s.o.) wird dazu folgende Begründung gegeben: *Das Fleischbeschaugesetz ist notwendig zum Schutz der Gesundheit der Menschen, weil bisher durch das Nahrungsmittelgesetz nur das Inverkehrbringen schädlichen Fleisches unter Strafe gestellt ist, aber vorbeugende Maßnahmen nicht getroffen werden konnten. Dies wird als Lücke in der Reichsgesetzgebung empfunden, die durch die verschiedenen Landesgesetzgebungen nicht gefüllt wird. Die sachverständige Untersuchung soll vor dem Übergang des Fleisches in den Verkehr durchgeführt werden. Eine weitere Regelung des Verkehrs mit Fleisch durch das Fleischbeschaugesetz wird*

¹⁹⁹Mehrls (1957), S. 25

²⁰⁰Schmaltz (1936), S. 119

²⁰¹A. Moeller, H. Rievel (Hrsg.): Fleisch- und Nahrungsmittelkontrolle, Hannover 1921, S. 2

nicht als notwendig erachtet, da die Regelungen des Nahrungsmittelgesetzes ausreichend sind.

Hier vollzog sich die historische Trennung von Fleischbeschaugesetzgebung und Lebensmittelgesetzgebung, wodurch die Situation entstand, dass die außerordentliche Fleischschau nicht wie die ordentliche Fleischschau nach dem Fleischbeschaugesetz geregelt wurde, sondern nach dem Nahrungsmittelgesetz.²⁰² Diese Konstellation war hinsichtlich der Organisation der Lebensmittelüberwachung eher hinderlich. Die praktische Durchführung der Lebensmittelüberwachung durch die verschiedenen Sachverständigen (Ärzte, Tierärzte, Lebensmittelchemiker) wurde durch die nicht zu vermeidende Verquickung der beiden Rechtsbereiche erschwert, eine klare Regelung der Zuständigkeiten erfolgte nicht immer.

4.2.1 Badische Vollzugsverordnung zum Gesetz betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 17. Januar 1903 (GVBl 1903 S. 59)

Mit Inkrafttreten des Fleischbeschaugesetzes wurde durch die Verordnung des Ministeriums des Innern die frühere badische Fleischschauordnung vom 26. November 1878 sowie die dazugehörige Dienstanweisung aufgehoben.²⁰³ Wenn in einem Bezirk approbierte Tierärzte ansässig waren, durften nur Tierärzte als Fleischbeschauer und Stellvertreter bestellt werden. Fleischbeschauer, die keine Tierärzte waren, mussten eine Prüfung ablegen. Eine Nachprüfung erfolgte alle drei Jahre vor dem Bezirkstierarzt. Metzger, Viehhändler und Abdecker wurden nicht als Fleischbeschauer zugelassen. In §16 der badischen Vollzugsverordnung wurde eine außerordentliche Fleischschau angeordnet. Wie früher unterlag sämtliches Fleisch, das sich in den Verkaufsräumen der Metzger, *Wurstler* oder sonstigen Fleischwarenverkäufer vorfand oder auf Märkten oder anderen öffentlichen Orten feilgehalten wurde, der außerordentlichen Schau. Sie war vom Beschauer unvermutet und so oft vorzunehmen, als es die örtlichen Verhältnisse erforderten (Risikobewertung durch den Beschauer). Die Polizeibehörde (Bezirksamt) konnte jederzeit

²⁰²Diese Trennung, die es heute auf EU-Ebene nicht mehr gibt, wird im Zuge der Umsetzung der verschiedenen EU-Richtlinien (das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB soll 2005 in Kraft treten (AID 2004: Neues LFGB soll 2005 in Kraft treten, www.vetline.de)) vermutlich auch in Deutschland bald nicht mehr bestehen.

²⁰³Lydin (1914), S. 438-439

eine derartige Beschau anordnen. Auf Wunsch konnte dem Beschauer zur Vornahme der außerordentlichen Fleischbeschau ein Schutzmann beigegeben werden. Der Beschauer hatte sowohl die Fleischvorräte zu begutachten, als auch die Betriebsräume, Einrichtungen und Geräte bezüglich der Einhaltung der Vorschriften über Einrichtung und Reinlichkeit in Augenschein zu nehmen. Dabei waren verdorbenes oder verfälschtes Fleisch oder derartige Fleischwaren mit Beschlag zu belegen. Über die weitere Behandlung entschied die Polizeibehörde. Bei anderen Beanstandungen war deren Abschaffung zu veranlassen oder aber diese der Polizeibehörde anzuzeigen.

Eine Beaufsichtigung der Fleischbeschauer wurde durch den Bezirkstierarzt vorgenommen, der alle zwei Jahre eine Revision durchzuführen hatte. Wo der Bezirkstierarzt selbst als Fleischbeschauer tätig war und in Schlachthöfen, an denen mehr als ein Tierarzt beschäftigt war, wurde die Revision vom Ministerium des Innern veranlasst.

In Baden bestanden 1904 48 öffentliche Schlachthäuser.²⁰⁴

4.2.2 Württembergische Bestimmungen zum Vollzug des Reichsgesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Verfügung des Ministerium des Innern betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 1. Februar 1903 (Regierungsblatt für das Königreich Württemberg, S. 27)

Die württembergische Verfügung wurde von MOELLER²⁰⁵ als vorbildlich angesehen und sollte als Muster für ähnliche Vorschriften anderer Staaten dienen.

a. Zuständigkeit der Tierärzte

Nach § 20 waren in Beschaubezirken, in welchen approbierte Tierärzte ansässig waren, diese mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu betrauen. An öffentlichen Schlachthäusern in Gemeinden mit mehr als 10000 Einwohnern durfte die Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung nur durch approbierte

²⁰⁴Ostertag (1904), S. 26

²⁰⁵Moeller (1921), S. 62

Tierärzte ausgeübt werden. Ausnahmen waren im ersten Fall nur mit Genehmigung des Oberamtes bzw. im zweiten Fall des Ministeriums des Innern zulässig. In Württemberg bestanden 1904 62 öffentliche Schlachthäuser.²⁰⁶

b. Hygienebestimmungen der §§ 53 – 60

Es wurden die hygienischen Anforderungen an den Transport des Fleisches, an die Hygiene und baulichen Voraussetzungen in den Schlacht-, Herstellungs- und Verkaufsräumen festgelegt und Vorschriften über die Aufbewahrung von Hackfleisch, die Wurstherstellung und das Einwickeln und Verpacken von Fleisch erlassen:

Anforderungen an den Fleischtransport:

Wagen und Mulden zum Fleischtransport mussten sich in reinem Zustand befinden, Fleisch musste mit einem reinen Tuch bedeckt werden (bei Regen noch zusätzlich mit einem Wachstuch) und durfte nicht überhängen oder sonst der Gefahr der Verschmutzung ausgesetzt werden. Häute, Borsten und Därme mussten so verpackt werden, dass eine Verunreinigung des gleichzeitig oder später transportierten Fleisches ausgeschlossen war.

Anforderungen an Verarbeitungs-, Verkaufs- und Aufbewahrungsräume für Fleisch:

Verkaufsräume mussten ausreichend groß, hell und gut zu lüften sein. Sie durften nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit Schlafzimmern stehen und sollten nicht in unmittelbarer Nähe von Dungstätten, Jauchegruben und dergleichen liegen. Die Wände mussten trocken und bis zu angemessener Höhe mit abwaschbarem glattem Material (Tonplatten, Zement o.ä.) verkleidet oder mit einem Ölfarbanstrich versehen sein. Die Fleischhaken mussten rostfrei sein und soweit von der Wand abstehen, dass das Fleisch allseitig frei hing. Die Fußböden waren aus Steinplatten, Zement, Asphalt o.ä. undurchlässig und so herzustellen, dass eine leichte und sichere Reinigung möglich war.

²⁰⁶Ostertag (1904), S. 26

Tische und Auslagebänke sollten mit Marmor-, Schiefer-, Porzellan-, Glasplatten o.ä. belegt oder in sonstiger Weise glatt und abwaschbar hergestellt sein.

Bei Verarbeitungsräumen war der Boden zusätzlich mit einem Gefälle zur Abzugsrinne zu versehen. Die Bodenrinne musste außerhalb des Raums in eine undurchlässige, bedeckte Grube münden.

Anforderungen an die Betriebshygiene:

Die Räume waren stets rein und insbesondere frei von Schimmelpilzen zu halten. Geräte und Maschinen waren nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

Betriebsabfälle waren täglich zu entfernen und so zu sammeln, dass eine Belästigung durch Gestank und Fliegen ausgeschlossen war. Die Abwassergrube war mindestens zweimal die Woche und in der heißen Jahreszeit täglich zu leeren.

Eine betriebsfremde Nutzung der Räume war nicht erlaubt, ausgenommen war nur die Zubereitung von Speisen in Verarbeitungsräumen.

Hunde waren von den Räumen fernzuhalten.

Spezielle Anforderungen an Aufbewahrung und Verwendung:

Die Aufbewahrung von Fleisch und Fleischwaren hatte freihängend zu erfolgen, Fleisch und Würste durften nicht aufeinandergeschichtet aufbewahrt werden. Das Aufhängen von Fleisch und Fleischwaren an Straßen und Plätzen, in Hauseingängen und Hofräumen war verboten, für vorübergehendes Aufhängen in Hofräumen gab es jedoch Ausnahmen, wenn genügend frische Luft vorhanden und die Berührung des Fleisches durch Hunde, Katzen und Geflügel ausgeschlossen war. Es durfte nur unverdorbenes bankwürdiges Fleisch verarbeitet werden. Die Besitzer von gewerbsmäßigen Fleischhackereien waren verpflichtet, anscheinend nicht bankwürdiges oder verdorbenes Fleisch bis zur Untersuchung durch einen Fleischbeschauer zurückzuweisen. Hackfleisch durfte nicht längere Zeit aufbewahrt werden, während der warmen Jahreszeit war das Vorrätighalten von Hackfleisch ganz verboten. Därme mussten vor der Verwendung zur Einfüllung von Wurstmasse bis zur Geruch-

losigkeit gereinigt werden, getrocknete Därme mussten vor ihrer Verwendung in sauberem Wasser eingeweicht werden. Zum Schmieren der zur Fleischverarbeitung benützten Maschinen (außer Motoren) durfte nur reines Speisefett verwendet werden.

c. Regelung der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger

Wie bisher war geregelt, dass die unvermuteten Visitationen durch die Fleischbeschauer mindestens einmal monatlich vorzunehmen waren.

§ 78.

Der Geschäftsbetrieb der Metzger unterliegt der Beaufsichtigung in der Weise, das die Schlachträume sowie die Verarbeitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräume für Fleisch und Fleischwaren mindestens einmal monatlich unvermuteten Visitationen durch den ordentlichen Fleischbeschauer unterzogen werden. Die gleiche Bestimmung gilt für die Fleischhackereien, die Fleischwarenhandlungen und die auf öffentlichen Märkten befindlichen Fleischverkaufsstellen.

Bei diesen Überwachungen war festzustellen, ob die Vorschriften über die Beschaffenheit der Räume, die Ausführung der Schlachtung, die Unterstellung unter die Schlachtvieh- und Fleischschau und über den Verkehr mit Fleisch eingehalten wurden. Besonders sollte darauf geachtet werden, dass sich die Lebensmittel in unverdorbenem Zustand befanden und nicht mit verbotenen Stoffen (Bekanntmachung vom 18. Februar 1902) behandelt worden waren.

d. Maßnahmen bei Beanstandungen

§ 80.

Fleisch, welches der vorgeschriebenen Untersuchung nicht unterworfen worden ist, oder an welchem die vorgeschriebenen Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, ferner Fleisch, welches verdorben ist oder mit einem ...der Stoffe behandelt wurde, endlich nicht bankwürdiges Fleisch, und Fleisch von Pferden, Eseln, Maultieren, Mauleseln und Hunden, welches der Vorschrift zuwider in die Verkaufsräume usw.

verbracht wurde, ist von dem Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen. Das gleiche gilt für Fleischwaren und Speisefette, welche aus nach vorstehendem zu beanstandendem Fleisch hergestellt oder welche verdorben oder mit verbotenen Stoffen behandelt sind.

Soweit beim Vorliegen eines bloßen Verdachts eine unmittelbare Gefahr für den Konsumenten nicht gegeben erscheint und eine nähere technische Untersuchung sicheren Aufschluß verspricht, ist nur eine Probe zu entnehmen. Die entnommenen Proben sowohl als die vorläufig beschlagnahmten Gegenstände sind, soweit möglich, nach vorheriger Vornahme der näheren Feststellungen durch den Beschauer, der Ortspolizeibehörde unter Angabe des Beanstandungsgrundes zur Verfügung zu stellen.

Die Ortspolizeibehörde hat [...] das etwaige Strafverfahren [...] herbeizuführen.

Sonstige Anstände, falls sie von Belang sind oder nicht sofort beseitigt werden, hat der Beschauer zur Kenntnis der Ortspolizeibehörde zu bringen.

Dasselbe hat zu geschehen, wenn Verfehlungen eines anderen Fleischbeschauers gegen die bestehenden Vorschriften entdeckt werden.

§ 81 schrieb vor, dass bei den Kontrollen die Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes zu beachten waren. Die Zuständigkeit der Polizeibehörden zur Überwachung des Verkehrs mit Fleisch blieb unberührt.

§ 83.

Auf Wildbret-, Geflügel- und Fischhandlungen sind die vorstehenden Vorschriften (§§ 78-82) nach näherer Anordnung der Ortspolizeibehörde sinngemäß anzuwenden; auch können dieselben auf Delikatessenhandlungen und die Verkaufsstellen von Wildbret-, Geflügel- und Fischkonserven ausgedehnt werden.

e. Belohnung der Beschauer

... für tierärztlich nicht vorgebildete Beschauer und für Tierärzte, welche die gesamte Schlachtvieh- und Fleischschau ausüben, für die Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger [...] nach dem Zeitaufwand für die Stunde 0,50 – 1,00 Mark.

f. Register über die Vornahme unvermuteter Visitationen

In § 82 wurde bestimmt, dass der Fleischbeschauer ein Register über die von ihm vorgenommenen Visitationen zu führen hatte und dieses vierteljährlich bei der Ortspolizeibehörde vorzulegen war.

Abb. 3: Register nach Anlage 4 der „Verfügung betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch“

Anlage 4. (der Verfügung des Ministeriums des Inneren betr. den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch, vom 1. Februar 1903)					
Oberamt:..... Beschaubezirk:.....					
Register über die Vornahme unvermuteter Visitationen der Schlächtereibetriebe usw.					
Efd. Nr.	Tag und Stunde der Visitationen	Näheres des visitierten Gewerbebetriebs (Name und Wohnort des Eigentümers)	Bezeichnung der visitierten Räumlichkeit	Ergebnisse der Visitation	Bemerkungen

D. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung von 1903 bis 1952

Es soll die tierärztliche Lebensmittelüberwachung seit Inkrafttreten des Fleischbeschaugesetzes 1903 bis zur Gründung des Bundeslandes Baden-Württemberg 1952 dargestellt werden.

Nach der Einführung der allgemeinen einheitlichen Fleischschau im Deutschen Reich blieb die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs grundsätzlich durch das Nahrungsmittelgesetz abgedeckt (Überwachung durch Polizeibeamte), war aber in der Durchführung nicht einheitlich geregelt, sondern lag in der Zuständigkeit der einzelnen Bundesstaaten. In Baden und Württemberg war durch die Beibehaltung der „außerordentlichen Fleischschau“ bzw. der „unvermuteten Visitationen“ die eigene Zuständigkeit der Tierärzte und Laienfleischbeschauer für die Überwachung der Geschäftsbetriebe der Metzger und des Verkehrs mit Fleisch erhalten geblieben. Neben dem vorbeugenden Gesundheitsschutz stand für die Tierärzte vor allem während der Wirtschaftskrisen und Kriege in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts der Erhalt wertvoller Nahrungsmittel für die menschliche Ernährung im Vordergrund. Die fachliche Beratung der Gewerbetreibenden spielte zunehmend eine wichtige Rolle bei der Lebensmittelüberwachung.

1. Außerordentliche Fleischschau

SCHÖNBERG²⁰⁷ stellte fest, dass die Mehrzahl der menschlichen Erkrankungen nach Fleischgenuss nicht mit einer Erkrankung des Schlachttieres, von dem das Fleisch stammt, zusammenhing, sondern auf eine nachträgliche Kontamination des Fleisches mit Krankheitserregern zurückzuführen war. Dies zeigt die Bedeutung der Überwachung des Lebensmittels Fleisch auch nach abgeschlossener Fleischschau.

Bei der Kontrolle sämtlicher animalischer Nahrungsmittel handelt es sich nach Moeller²⁰⁸ in erster Linie um die vorbeugende Untersuchung auf Gesundheits-

²⁰⁷Schönberg (1955), S. 590

²⁰⁸Moeller (1921), S. 2

schädlichkeit, da diese Nahrungsmittel besonders leicht zu Erkrankungen führen können.

Die Organisation der Fleischkontrolle in Württemberg wurde von Moeller²⁰⁹ als „die bei weitem Beste“ in Deutschland betrachtet: „Von den übrigen Bundesstaaten weisen nur Baden, Elsaß-Lothringen, Braunschweig, Sachsen-Coburg-Gotha und Schwarzburg-Sondershausen eine von seiten des Staates einheitlich organisierte außerordentliche Fleischbeschau auf“.

Für den in Baden geprägten Begriff von der „außerordentliche Fleischbeschau,“ der auch von Ostertag²¹⁰ verwendet wurde, gab es im Deutschen Reich bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts eine Vielzahl von verschiedenen Bezeichnungen, u.a. „Nahrungsmittelrevision,“ „ambulante Fleischkontrolle,“ „Nahrungsmittelvisitation,“ „Betriebsrevision,“²¹¹ „animalische Nahrungsmittelkontrolle,“²¹² „sanitätspolizeiliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs,“ „veterinäre Lebensmittelüberwachung.“²¹³ Aufgrund der verschiedenen Organisation der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in den verschiedenen Bundesstaaten deckten sich die Begriffe allerdings nicht immer ganz.

Im folgenden wird für Baden und Württemberg einheitlich der Begriff „außerordentliche Fleischbeschau“ verwendet.

1.1 Organisation der Kontrollen

Zuständig für die Durchführung der außerordentlichen Fleischbeschau waren i.d.R. die für die Beschaubezirke zuständigen Gemeinden. Die Aufsicht über die gesamte Fleischbeschau (ordentliche und außerordentliche) lag in Baden beim Bezirksamt und in Württemberg beim Oberamt. Revisionen wurden durch den Bezirks- bzw. Oberamtstierarzt vorgenommen. Die Betriebskontrollen wurden durch die bei der Gemeinde angestellten tierärztlichen Fleischbeschauer und Laienfleischbeschauer durchgeführt, zum Teil auch durch Oberamtstierärzte und Bezirkstierärzte, welche die ordentliche Fleischbe-

²⁰⁹Moeller (1921), S. 88-89

²¹⁰Ostertag (1904), S. 1

²¹¹Moeller (1921), S. 73

²¹²Wundram: Die animalische Lebensmittelkontrolle, in: Tierärztliche Rundschau XXIX, JG. 15 1923, S. 190

²¹³J. Bongert: Veterinäre Lebensmittelüberwachung, Berlin 1930, S. 1

schau im Oberamt oder Bezirk ausübten. In größeren Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern wurden die ordentliche sowie die außerordentliche Fleischschau durch die Schlachthoftierärzte ausgeübt. Bei Beanstandungen war die Ortspolizeibehörde (Schultheißenamt, Gemeinde) zu informieren, die für Abhilfe zu sorgen hatte und entsprechende Maßnahmen einleitete.

Es waren also von Anfang an sowohl die bei der Gemeinde für die ambulante Fleischschau angestellten Freiberufstierärzte, kommunale Schlachthoftierärzte (Gemeindetierärzte, Kommunalbeamte) als auch „beamtete“ (vom Staat angestellte) Bezirkstierärzte/ Oberamtstierärzte mit der Durchführung der außerordentlichen Fleischschau betraut.

1.2 Durchführung der außerordentlichen Fleischschau

In den württembergischen ortspolizeilichen Schlachthaus-Ordnungen nach 1903 wurde die außerordentliche Fleischschau zum Teil gar nicht mehr aufgeführt – dies kann als Hinweis darauf gelten, dass die Regelungen in den Ausführungsbestimmungen zum Reichsfleischbeschauengesetz als ausreichend angesehen wurden. Im Polizei-Statut der Oberamtsstadt Ravensburg (SAL E 177 I, Bü. 4152 RP 1903) von 1903, Abschnitt VII *Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger* wurden die Beschauer angewiesen, in Verdachtsfällen Proben zu entnehmen, welche von der Ortspolizeibehörde zur Untersuchung an einen geeigneten Sachverständigen gegeben werden sollten. In Tübingen (SAL E 177 I, Bü. 4152 TOV 1907) wurde ausdrücklich auch der Verkehr mit Wildbret, Geflügel und Fischen unter die Hygienevorschriften der §§ 53 – 60 der Verfügung vom 1. Februar 1903 gestellt. In Schorndorf (SAL E 177 I, Bü. 4152 SSV 1903) wurden 1903 einmal im Monat Kontrollen der Verarbeitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufsräume angeordnet. In Göppingen (SAL E 177 I, Bü. 4152 GOV 1903) mussten 1903 die Verkaufslokale der Pferdemetzger einmal wöchentlich durch den tierärztlichen Beschauer kontrolliert werden. In den Polizeiverordnungen für die Stadt Heilbronn (SAL E 177 I, Bü. 4152 HP 1907) von 1907 wurden genaue Anweisungen für die Wurstherstellung und den erlaubten Wassergehalt der Würste gegeben, das Beimischen von Mehl oder ähnlichen Bindemitteln, das Färben und das Zusetzen von schädlichen Konservierungsmitteln wurde verboten.

Soweit keine ortspolizeilichen Vorschriften bestanden, die eine Nachschau des von auswärts in die Gemeinde eingeführten Fleisches vorschrieben, wurde das von auswärts eingebrachte Fleisch anlässlich der routinemäßigen Visitationen der Fleischverkaufsstätten kontrolliert.

a. Beispiel für eine durchgeführte Visitation in Aalen (KAO A 8221 AAG 1905)

Aus einem Gemeinderatsprotokoll der Stadtgemeinde Aalen vom 3. Mai 1905 geht hervor, dass vom Oberamtstierarzt 1905 anlässlich der Visitationen im Schlachthaus folgende Mängel beanstandet wurden:

Im Schlachthaus von Aalen fehlt ein Sterilisationsapparat (Kochapparat) für bedingt taugliches Fleisch, die Kühlhalle der Metzger, die ohnehin als Kühlraum etwas zu wünschen übrig lässt, eignet sich nicht gut zur Brauchbarmachung des für bedingt tauglich erklärten Fleisches. Im Schlachthaus fehlt eine Verladebrücke (zum Auf- und Abladen der Schweine etc.), es sollte eine derartige Vorrichtung angeschafft werden.

Hier wird deutlich, dass schon damals von den Tierärzten bei der außerordentlichen Fleischschau nicht nur die Einhaltung der Vorschriften zum Fleischverkehr, sondern (wie gefordert) auch die Vorschriften aus anderen Rechtsbereichen (hier Tierschutz) überwacht wurden.

Vom Gemeinderat wurde daraufhin die Anschaffung eines Kochapparates (Waschkessel) für 60 Mark beschlossen, die Anschaffung der Verladebrücke wurde abgelehnt, da dies Sache der Schlachthausgenossenschaft sei.

b. Visitationen in Ravensburg (SAL E 177 I, Bü. 4152 RJB 1906)

Aus dem Jahresbericht für 1906 der städtischen Schlachthof-Verwaltung Ravensburg geht hervor, dass 12 unvermutete Visitationen zur Kontrolle des Geschäftsbetriebes (im Schlachthof) und der Geschäfts- und Arbeitslokale der Metzgermeister und Fleischwarenhändler vorgenommen wurden. *Hierbei ergaben sich 7 Beanstandungen, die sämtlich durch polizeiliches Einschreiten (Auflagen bzw. Strafe) erledigt worden sind.*

1.3 Nachschau des von auswärts eingeführten Fleisches

Nach OSTERTAG²¹⁴ ging das Fleischbeschaugesetz von dem Grundsatz aus, dass im allgemeinen eine einmalige Untersuchung des Fleisches genügen und für das ganze Reich gültig sein sollte.

Für Gemeinden mit eigenem Schlachthaus bestand jedoch nach § 20 des Fleischbeschaugesetzes die Möglichkeit, durch Polizeiverordnung eine Nachschau des in die Gemeinde von auswärts eingeführten Fleisches anzuordnen. Diese Kontrolle durfte angeordnet werden, um festzustellen, ob das Fleisch seit Vornahme der Fleischschau nachträglich untauglich geworden war und um festzustellen, ob die vorschriftsmäßige Fleischschau durchgeführt worden und das Fleisch vorschriftsmäßig gekennzeichnet war. In Baden und Württemberg war bestimmt, dass alles in den Beschaubezirk eingeführte Fleisch vor dem Verkauf dem Beschauer dieses Bezirks zur Besichtigung vorgelegt werden musste. Verschiedentlich wurden dafür zusätzlich Gebühren erhoben.

Von der Rechtsprechung wurde dargelegt, dass die Nachschau nur aus gesundheitspolizeilichen Zwecken angeordnet werden durfte, und nicht um der Gemeinde Gebühren zuzuführen und einheimischen Metzgern im Wettbewerb mit auswärtigen Metzgern einen Vorteil zu verschaffen.²¹⁵

1.4 Revisionen durch den Oberamtstierarzt

Die Verpflichtung zur Beaufsichtigung der Fleischschau wurde in § 48 der Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zum Fleischbeschaugesetz den Landesregierungen übertragen: es waren Vorschriften zu erlassen, damit in jedem Fleischbeschaubezirk alle zwei Jahre eine fachmännische Kontrolle stattfand.²¹⁶

In Württemberg wurde die Aufsicht über die Fleischbeschauer nach § 90 der württembergischen Verfügung zur Ausführung des Fleischbeschaugesetzes

²¹⁴Ostertag (1904), S. 82

²¹⁵N.N.: Ungültige Bestimmungen über Nachuntersuchung des Fleisches, in: Tierärztliche Rundschau 41 1922, S. 785

²¹⁶Ostertag (1904), S. 69

vom 1. Februar 1903 den Oberamtstierärzten übertragen. Bei den Revisionen war u.a. zu prüfen ob

- *die Ausrüstung der Beschauer vollständig und die Führung der Beschaubücher ordentlich ist*
- *die Bestimmungen über den Verkehr mit Fleisch beachtet werden, insbesondere die Verkaufs- u. Räume für bankwürdiges Fleisch in entsprechendem Stande sind [...]*
- *die öffentlichen Schlachthäuser und die Privatschlächtereien entsprechend eingerichtet sind und betrieben werden*

Der visitierende Oberamtstierarzt sollte *soweit irgend möglich, einer Schlachtung, einer Schlachtvieh- und Fleischbeschau, sowie einer unvermuteten Visitation der Schlächtereibetriebe beiwohnen*. Das Ergebnis der Visitationen war zu dokumentieren und mit einem Bericht dem Oberamt zur weiteren Behandlung vorzulegen. Die technische Oberaufsicht lag beim Medizinalkollegium, Tierärztliche Abteilung. Für Beschaubezirke, in denen der Oberamtstierarzt selbst als Beschauer tätig war, wurde vom Medizinalkollegium ein besonderer *Visitor* bestellt.

Beispiele:

Im Oberamt Aalen wurde 1905 in Aalen und 1907 in Abtsgmünd und Essingen Revisionen der Fleischbeschaubezirke durch den Oberamtstierarzt *Alber* durchgeführt. (*Alber* ging 1925 in Pension, sein Nachfolger war *Spang*) (KAO A 8223 RF 1905, 1907).

Im Oberamt Reutlingen wurde 1906 eine Revision des Fleischbeschaubezirks Gomaringen durchgeführt, bei der von Oberamtstierarzt *Benkendorfer* kurz vorher eingeführte Fleischviertel vorgefunden wurden, welche *vor der Grenze der Fäulnis* standen. Als Folge davon wurde der Gemeinde auferlegt, durch ortspolizeiliche Vorschrift eine generelle Nachschau des eingeführten Fleisches anzuordnen (SAL E 177 I BÜ. 4152 RG 1907).

Bei einer Überprüfung der Fleischbeschauregister von 1910 der benachbarten Fleischbeschaubezirke Renningen und Heimerdingen durch Oberamtstierarzt *Nagel* aus Leonberg wurde festgestellt, dass in Heimerdingen ca. 45 % der geschlachteten Rinder wegen Lungentuberkulose beanstandet worden waren, während in Renningen nur 7% des Schlachtviehs beanstandet worden war (bei qualitativ gleichwertigem Vieh). Der Fleischbeschauer von Renningen wurde darauf wegen mangelnder Sorgfalt bei der Untersuchung vom Oberamtstierarzt verwarnt (SAL E 164 Bü. 481 ÜF 1910).

1.5 Visitation eines Oberamtstierarztes durch Oberregierungsrat *Beißwänger*

Im Herbst 1903 wurde der Oberamtstierarzt *Rothfritz* in Esslingen von Oberregierungsrat *Beißwänger* überprüft. Wegen Verletzung seiner Dienstgeschäfte musste er eine Strafe von 50.- Mark bezahlen. In dem 24 Seiten umfassenden Visitationsbericht wurde vom Oberregierungsrat *Beißwänger* u.a. angeordnet, dass die Wildbret-, Geflügel- und Fischhandlungen der Stadt Esslingen zukünftig einer regelmäßigen sanitätspolizeilichen Kontrolle zu unterstellen waren.²¹⁷

1.6 Kosten der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger

In der Gemeinde Ebnat (Oberamt Neresheim) wurde 1903 in einer *Berechnung des mutmaßlichen durchschnittlichen Jahresaufwands für die Schlachtvieh- und Fleischschau* 6 Mark für *Beaufsichtigung des Geschäftsbetriebs der Metzger etc.* angesetzt (KAO A 8221 GE 1903). In einem Auszug des Gemeinderatsprotokoll Unterrombach (KAO A 8221 GU 1919) vom 12. Juli 1919 wurde für die Beaufsichtigung des Geschäftsbetriebes der Metzger durch den Fleischbeschauer ein Satz von 1.- Mark für die Stunde beschlossen. Dieser Beschluss musste noch von der Kreisregierung genehmigt werden. In anderen Gemeinden wie z. B. Neresheim (KAO A 8221 GN 1919) wurde für die Besichtigung kein Satz beschlossen.

²¹⁷Trautwein (1982), S. 379

1.7 Revision durch den Bezirkstierarzt am Beispiel des Badischen Bezirksamts Karlsruhe

Im Bezirksamt Karlsruhe wurden 1908, 1910 und 1913 jeweils verschiedene Vordrucke (heute würde man Checklisten sagen) für die Revisionen der Schlachtstätten durch den Bezirkstierarzt verwendet.

Abb. 4 Vordruck *Bericht über den Zustand der Schlächtereier*, 1908 (GLA 357/24259 BZ 1908)

<p>Bericht über den Zustand der Schlächtereier des....., Metzger, Wirt in.....</p> <p>Annähernde Schlachtfrequenz pro WocheGroßviehKleinvieh</p>	
<p>a) Schlachthaus:</p>	
1. Beschaffenheit des Fußbodens:	1.
2. Höhe des Schlachthauses:	2.
3. Besitzt die Wand die nötige Zementbrüstung:	3.
4. Rinne zur Abwassergrube:	4.
5. Senkgrube:	5.
6. Fanden sich Schlachtabfälle in den zur Schlachtung oder zum Verkauf bestimmten Räumlichkeiten?	6.
7. Wie war der Zustand der Fleisch- und Wurstwaren?	
Müßten welche konfisziert werden?	
<p>b) Wurstküche und Eiskeller:</p>	
Hinsichtlich Frage	1.
	3.
	6.

c) Verkaufsladen:
Hinsichtlich Frage 1.

3.

6.

7.

d) Besitzt der Schlächter eine Schächtmatratze?

e) Konnte erhoben werden, daß Schweine ohne vorherige Betäubung geschlachtet werden?

....., den19

.....
Bezirksthierarzt

An
Großh. Bezirksamt
Hier

Abb. 5: Vordruck *Revision der Schlachtstätten* 1910 (GLA 357/24259 RS 1910)

Durlach, den19

Schlachtvieh- und Fleischbeschau
Hier
die Revision der Schlachtstätten etc
in
.....betr.

Großh. Bezirksamt beehre ich mich ergebenst zu berichten, daß bei der im
.....vorgenommenen Revision die
Schlachtstätte etc. des Metzgers -- Wirts
Zu -- folgenden -- Beanstandungen -- keinen -- Anlaß gegeben hat.

1. Bezüglich der Reinlichkeit: a. der Schlachtstätte

.....

b. der Wurstküche

.....

c. des Verkaufsladens

.....

2. Bezüglich Undurchlässigkeit von Boden und Wand:

a. der Schlachtstätte

.....

b. der Wurstküche

c. des Verkaufsladens

3. Bezüglich der Grube und Rinne

.....

4. Sonstiges: (konfiszierte Wurst- und Fleischwaren)

.....

An
Großh. Bezirksamt
 Hier. Großh. Bezirksthierarzt

Abb. 6: Vordruck *Revision des Schlächtereibetriebes* 1913 (GLA 357/24259 RS 1913)

Der Durlach, denten191
 Gr. Bezirksthierarzt

Revision der Schlachtstätten
betr.

No. _____ Die Revision des Schlächtereibetriebs --- Metzgers --- Wirtes ---
 hatte folgendes Ergebnis:

Schlachtstätte. 1. Fußboden

2. Wände

3. Ablauf --- Grube ---

4. Umgebung des Schlachthauses und Reinlichkeit im allgemeinen

Arbeitsräume. 1. Wurstküche. Boden und Wände

Reinlichkeit, auch der Maschinen.....

Beleuchtung.....

2. Verkaufsladen, Reinlichkeit, Fleischwaren

Anträge

.....

An
 Das Gr. Bezirksamt
Durlach

2. Weitere Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

Die außerordentliche Fleischschau beinhaltete einen großen Teil der tierärztlichen Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung: Nach BONGERT²¹⁸ gehörte zur außerordentlichen Fleischschau die Kontrolle der öffentlichen Fleischmärkte und Fleischerläden sowie der gewerblichen Fleischwarenhersteller. Außerdem fiel die sanitätspolizeiliche Kontrolle des Verkehrs mit Wild, Geflügel, Fischen, Krusten- und Weichtieren, Amphibien und Reptilien unter die außerordentliche Fleischschau.

Andere tierärztliche Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung wie die Einfuhruntersuchung von Fleisch, die Milchkontrolle, die Untersuchung von Eiern und die Probenuntersuchung an tierärztlichen Untersuchungsanstalten waren nicht Bestandteil der außerordentlichen Fleischschau und werden deshalb hier nur kurz angesprochen.

a. Einfuhruntersuchung

Die Einfuhruntersuchung wurde im Fleischbeschaugesetz geregelt und zählte damit zur ordentlichen Fleischschau. In den Ausführungsbestimmungen D wurde die Untersuchung des in das Zollinland eingehende Fleisch durch einen Tierarzt vorgeschrieben.

b. Milchkontrolle, Untersuchung von Eiern

Nach dem Milchgesetz von 1930 waren in Verdachtsfällen beamtete Tierärzte zur Untersuchung der Milchtiere heranzuziehen, bei der Überwachung der Marken- und Vorzugsmilchbetriebe sowie der Molkereien war der tierärztliche Sachverständige zuständig.

Die Überwachung des Verkehrs mit Eiern und die Untersuchung von Eiern fand im Rahmen der lebensmittelpolizeilichen Überwachung statt.²¹⁹

²¹⁸Bongert (1930), S. 1

²¹⁹M. Lerche et al.: Lehrbuch der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, Jena 1957, S. 36

c. Tierärztliche Untersuchungsanstalten

Die Untersuchung von Proben in tierärztlichen Untersuchungsanstalten diene in erster Linie der Feststellung von Erregern tierischer Krankheiten oder lebensmittelhygienisch bedeutungsvoller Mikroorganismen. Durch histologische Untersuchungen wurde die Zusammensetzung von Fleisch- und Wurstwaren überprüft.

Die bei den Beratungen zum NMG 1879 empfohlene Zusammenarbeit von Tierarzt, Chemiker und Arzt in ein und derselben Anstalt ließ sich in Baden nicht verwirklichen.²²⁰ Die in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Ärzte und Tierärzte hatten ihre eigenen für ihre Zwecke ausgerichteten Untersuchungsanstalten. Die humanmedizinische mikrobiologische Lebensmittelüberwachung, insbesondere die Prüfung auf pathogene Keime, oblag den hygienischen Instituten an den Landesuniversitäten Freiburg und Heidelberg,²²¹ tierärztliche Untersuchungsanstalt für Baden war die 1898 errichtete tierhygienische Abteilung, ab 1905 Tierhygienisches Institut Freiburg.²²²

Tierärztliche Untersuchungsanstalt für Württemberg war die 1898 errichtete tierärztliche Abteilung des „Hygienischen Laboratoriums“ des Königlichen Medizinalkollegiums in Stuttgart.²²³ Der Aufgabenbereich des aus dem Bakteriologischen Labor durch Angliederung eines Chemischen Laboratoriums zum „Hygienischen Laboratorium“ erweiterten Instituts erstreckte sich auf die Vornahme von bakteriologischen, mikroskopischen und chemischen Untersuchungen auf dem gesamten Gebiet des Gesundheits- und Veterinärwesens. Nach dem ersten Weltkrieg gingen aus dem „Hygienischen Laboratorium“ das Medizinische Landesuntersuchungsamt, das Chemische Landesuntersuchungsamt und das württembergische Tierärztliche Landesuntersuchungsamt hervor.²²⁴

²²⁰Reusch (1986), S. 63, 136

²²¹Ebd., S. 332

²²²F. Mehrle: Beitrag zur Geschichte der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter in Baden-Württemberg, in: Tierärztliche Umschau, Sonderdruck Nr. 1/1973, 1972, S. 33

²²³Die Tierärztliche Abteilung wurde bis 1920 von *Dr. Hugo Beißwänger* (1859-1920) geleitet, von 1920 bis 1933 leitete *Prof. Dr. Robert von Ostertag* (1864-1940) das TLUA (WEISSER 1998, S. 106).

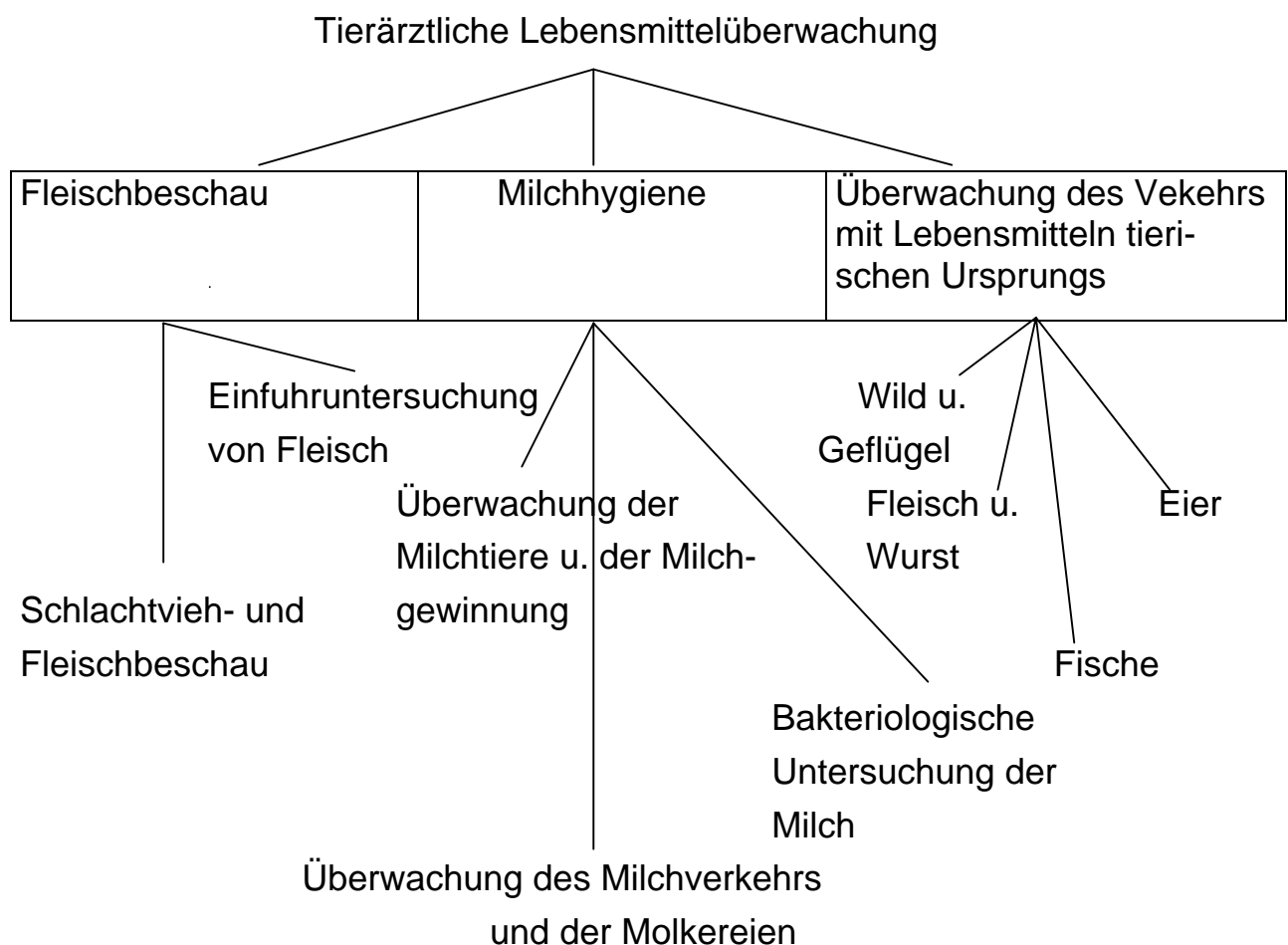
²²⁴W. Weisser: Zum 100jährigen Bestehen des Tierärztlichen Untersuchungsamtes Stuttgart, in: Tierärztliche Umschau 53 1998, S. 105-106

2.1. Vergleich der außerordentlichen Fleischschau mit der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Preußen 1925

In Preußen hatten die Tierärzte keine eigene Zuständigkeit zur Lebensmittelüberwachung wie die Tierärzte in Baden und Württemberg zur außerordentlichen Fleischschau. Sie waren stattdessen ausschließlich als Sachverständige tätig. In Berlin wurden eigene Polizeitierärzte aufgestellt, die mit den Beamten der Polizei die Lebensmittelkontrolle durchführten.

Nach MOELLER²²⁵ war die Begleitung durch Polizeibeamte vorteilhaft für die Tierärzte, da die Polizisten als Helfer und Zeugen bei der Kontrolle und auch als Träger für Arbeitsmaterial dienen konnten.

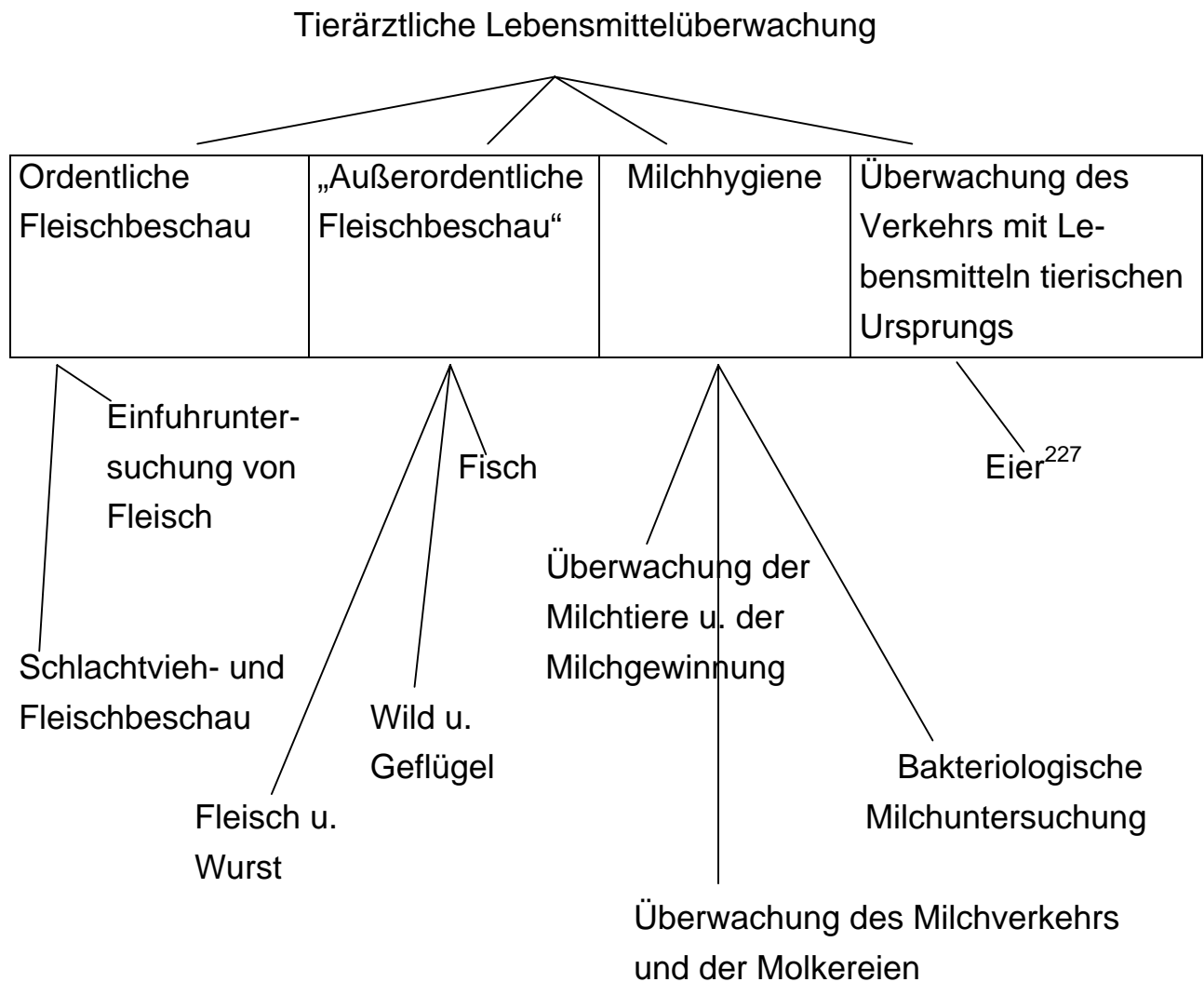
Abb. 7:²²⁶ Schematische Darstellung der tierärztlichen Überwachung der Gewinnung und des Verkehrs mit Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs in Preußen 1925.



²²⁵Moeller (1921), S. 74

²²⁶Brühann (1983), S. 31

Abb. 8: Schematische Darstellung der tierärztlichen Überwachung der Gewinnung und des Verkehrs mit Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs in Baden und Württemberg in den zwanziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts



Die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln lag in Preußen in der Zuständigkeit der Polizei, während in Baden und Württemberg die außerordentliche Fleischschau in der eigenen Zuständigkeit der Tierärzte und Fleischbeschauer lag.

²²⁷Die Überwachung des Verkehrs mit Eiern und Milch lag nur zum Teil in tierärztlicher Zuständigkeit

3. Sachverständige in der Nahrungsmittelkontrolle

Aufgrund ihrer Ausbildung waren Tierärzte wissenschaftliche Sachverständige für die Überwachung von tierischen Lebensmitteln. Da es sich bei der außerordentlichen Fleischschau um eine Erweiterung der Fleischschau, um eine Ergänzung dieser tierärztlichen Fleischuntersuchung handelte, wurde sie in Süddeutschland durch Ausführungsbestimmungen ebenfalls den Tierärzten übertragen.²²⁸

Aufgabe des Tierarztes war in erster Linie die Feststellung und Beurteilung von pathologischen Abweichungen und Veränderungen der vom Tier stammenden Nahrungsmittel, insbesondere auch von bakterieller Zersetzung oder von Verfälschung durch animalische Substanzen.²²⁹

Die Ausbildung von Tierärzten in der Fleischhygiene wurde allerdings nicht immer als ausreichend betrachtet, es wurde von den Tierärztlichen Hochschulen gefordert, neben der Ausbildung des Tierarztes als *Krankenheiler* und *Seuchentilger* auch den angehenden Tierarzt in der Nahrungsmittelhygiene auszubilden. In der Ausbildung war die Fleischschau seit 1. Januar 1906 Prüfungsgegenstand (praktisch und theoretisch), es wurden Spezialvorlesungen über *Außerordentliche Fleischschau*, *Milchhygiene*, *Milchuntersuchung*, *Eierkontrolle* gehalten, diese Ausbildung wurde jedoch noch nicht als ausreichend angesehen.²³⁰

In der 12. Plenarversammlung des deutschen Veterinärrats 1911 in Hamburg wurde eine Erklärung abgegeben, dass außer der Fleischschau auch die Hygiene und Kontrolle der übrigen tierischen Nahrungsmittel an den tierärztlichen Hochschulen gelehrt und als Prüfungsfach für Tierärzte aufgenommen werden sollte.²³¹

In Württemberg wurde zunächst für die Prüfung zur Erlangung der Befähigung zum beamteten Tierarzt eine mindestens zweimonatige praktische Tätigkeit in einem größeren Schlachthof und der Besuch eines bakteriologischen Kurses verlangt. MOELLER²³² forderte eine Erweiterung der Anforderungen auf die

²²⁸Moeller (1921), S. 67

²²⁹Lydtin (1914), S. 460

²³⁰Moeller (1921), S. 69

²³¹Schmaltz (1936), S. 438

²³²Moeller (1921), S. 71

außerordentliche Fleischschau und die Untersuchung der übrigen animalischen Lebensmittel. In einer Verfügung vom 14. September 1922 (Reg. Bl. S. 399) wurde zusätzlich zur zweimonatigen Tätigkeit an einem Schlachthof auch die praktische Übung in der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger sowie in einer Untersuchungsstelle für von auswärts eingeführtes Fleisch verlangt.²³³

Zur Benennung der tierärztlichen Sachverständigen für die Nahrungsmittelkontrolle wurden verschiedene Vorschläge gemacht, u. a. *Sanitätstierarzt, Bakteriologe, Nahrungsmittelhygieniker, Nahrungsmittelbiologe*,²³⁴ am Ende wurde jedoch einfach die Berufsbezeichnung Tierarzt beibehalten.²³⁵

Weitere wissenschaftliche Sachverständige für die Nahrungsmittelkontrolle außer den Tierärzten waren (und sind bis heute) Ärzte und Nahrungsmittelchemiker, als Nicht-Wissenschaftler wurden teilweise noch gewerbliche Sachverständige zugezogen.

a. Ärzte

Der Physikus (Bezirksarzt, Amtsarzt), meist unterstützt von einem Apotheker, war vor Entstehung des tierärztlichen Berufes der einzige Sachverständige für die Überwachung von Lebensmitteln. In einer badischen Instruktion für die Bezirksärzte von 1806 wurde ausdrücklich die Beaufsichtigung der Getreideerzeugung und der Weinherstellung neben den übrigen Lebensmitteln aufgeführt.²³⁶

Später lag das ärztliche Aufgabengebiet in der Lebensmittelüberwachung vor allem in der Diagnostik von lebensmittelbedingten Einzel- und Gruppenerkrankungen und in der Überwachung des Trinkwassers.

b. Gewerbliche Sachverständige

Als gewerbliche Sachverständige wurden die von den Berufsverbänden der Landwirtschaft, der Industrie, des Handwerkes und des Handels bestellten

²³³N.N.(a): Bekanntmachung des Innenministeriums über die Prüfung für den Staatsdienst, in: Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift 8 1930, S. 62

²³⁴Moeller (1921), S. 71

²³⁵Lydin (1914), S. 459

²³⁶Reusch (1986), S. 39

technischen Berater bezeichnet.²³⁷ In einer Eingabe des Deutschen Fleischer-Verbands von 1913 (SAL E 179 II, Bü. 8277 DFV 1913) wurde die regelmäßige Zuziehung von gewerblichen Sachverständigen zu den Nahrungsmittelrevisionen gefordert. Die Beteiligung der gewerblichen Sachverständigen blieb jedoch weiterhin die Ausnahme und auf Spezialfälle beschränkt.

3.1 Der Beruf des Nahrungsmittelchemikers

REUSCH²³⁸ beschreibt die Lebensmittelchemie als ein aus der Pharmazie und der angewandten Chemie gewachsenes Fach. Vor 1894²³⁹ hatten in der Hauptsache Apotheker und Chemiker die Aufgaben des Nahrungsmittelchemikers wahrgenommen. Vor der Gründung der Lebensmitteluntersuchungsanstalten hatten die Bezirksärzte maßgeblich an der chemischen Lebensmittelüberwachung mitgewirkt. Für den Gerichts- und Polizeiarzt wurden eigene Handbücher zur Kontrolle der Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände herausgegeben, das damalige Fachgebiet der medizinischen Polizei umfasste auch diesen Bereich.²⁴⁰ Nahrungsmittelfälscher waren seit dem Mittelalter am Werk, die ausgeprägte Weiterentwicklung der Chemie zu Beginn des 19. Jahrhunderts und die damit verbundene Zunahme von verfälschten Nahrungsmitteln und Bedarfsgegenständen hatten einen „erbitterten Kampf zwischen Fälschern und Forschern“ (SAL E 179 II Bü. 8277 VWN 1914) ausgelöst. Das Auftreten von schweren Vergiftungen durch mit chemischen Stoffen behandelte Lebensmittel machte eine systematische Untersuchung der Nahrungsmittel notwendig. Seit Anfang der 70er Jahre des 19. Jahrhunderts wurden in verschiedenen Städten Verträge zwischen einzelnen Behörden und Privatchemikern zum Zwecke der Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln abgeschlossen, 1879 wurde das Nahrungsmittelgesetz und in der Folge weitere Spezialgesetze (Farben-, Margarine-, Weingesetz usw.) erlassen. Bei der Durchführung des NMG machte sich ein Mangel an wissenschaftlich gebildeten Chemikern bemerkbar, was schließlich zur Nahrungsmittelchemikerausbildungsverordnung des Bundesrates von 1894 führte.²⁴¹ Da einheitli-

²³⁷Holthöfer, Juckenack (1933), S. 32

²³⁸Reusch (1986), S. 337

²³⁹1894 wurde durch Erlass der ersten, reichseinheitlichen Prüfungsordnung der Beruf des Lebensmittelchemikers geschaffen (J. Grüne: Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland, Stuttgart 1994, S. 6).

²⁴⁰Reusch (1986), S. 136, 256

²⁴¹Ebd., S. 336

che Beurteilungskriterien fehlten, wurde in den Jahren 1897 bis 1902 „Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln“ von den Nahrungsmittelchemikern ausgearbeitet, später wurde von Handelskreisen das deutsche Nahrungsmittelbuch erarbeitet, das aber nach Meinung der Nahrungsmittelchemiker einseitig Herstellerinteressen vertrat (SAL E 179 II Bü. 8277 VWN 1914). Schließlich wurden vom Kaiserlichen Gesundheitsamt Grundsätze zur Untersuchung und Beurteilung von Nahrungsmitteln und Bedarfsgegenständen erarbeitet.

3.2 Kompetenzstreit zwischen Nahrungsmittelchemikern und Tierärzten

Obwohl Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker als Sachverständige der Lebensmittelüberwachung die gleichen Ziele verfolgten, nämlich die Durchführung der zum Schutz der Verbraucher notwendigen vorbeugenden Kontrollen des Marktes und damit die Fernhaltung ungeeigneter und gesundheitsschädlicher Waren vom Verkehr,²⁴² kam es seit Anfang des 20. Jahrhunderts immer wieder zu Kompetenzstreitigkeiten. Aus heutiger Sicht fällt vor allem auf, dass der Begriff „Nahrungsmittelkontrolle“ zwar allgemein gebräuchlich war, für Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker aber eine ganz unterschiedliche Bedeutung hatte. Für den Tierarzt bedeutete Nahrungsmittelkontrolle bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in erster Linie die Durchführung von Betriebskontrollen, wobei der Schwerpunkt auf der Hygieneüberwachung und der Untersuchung auf Verderb der Waren lag, sowie die Untersuchung bakteriologischer und biologischer Proben in tierärztlichen Untersuchungsanstalten (SAL E 179 II Bü. 8277 RGS 1913). Für den Nahrungsmittelchemiker bedeutete Nahrungsmittelkontrolle v.a. die Untersuchung von Proben auf Verfälschung (z.B. Wasserzusatz in Milch, Stärkemehl in Würsten), Konservierungsstoffe und schädliche Schwermetalle und Farbstoffe. OSTERTAG²⁴³ sah in den Untersuchungen auf Stärkemehlzusatz und Farbstoffe sogar die einzigen Aufgaben der Chemiker bei der Überwachung des Fleischverkehrs. Im Nahrungsmittelgesetz von 1879 war die Entnahme von Proben durch Polizeibeamte vorgeschrieben. Die Untersuchung der Proben war nicht näher geregelt, bis auf die Bestimmung, dass eventuelle Geldstrafen derjenigen

²⁴²A. Beythien: Die Organisation der amtlichen Lebensmittelkontrolle, in: Chemiker-Zeitung Nr. 80, vom 5. Oktober 1935, S. 815

²⁴³Ostertag (1904), S. 677

Kasse zufallen durften, die am Ort der Tat eine öffentliche Anstalt zur technischen Untersuchung von Lebensmitteln unterhielt. Da Ende des 19. Jahrhunderts ein Mangel an Untersuchungsanstalten sowie an qualifiziertem Personal bestand, wurden in Württemberg auch Proben (z.B. Milch) von Tierärzten in vom Staat anerkannten eigenen Milchuntersuchungsanstalten und Schlachthoflaboratorien untersucht (SAL E 179 II Bü. 8277 VWN 1914). Vor allem die Probenuntersuchung durch Tierärzte, aber auch der Versuch, in Norddeutschland eine „außerordentliche Fleischschau“ nach süddeutschem Vorbild einzuführen, wurde von den Nahrungsmittelchemikern als versuchte Einflussnahme auf ihr Arbeitsgebiet verstanden (SAL E 179 II Bü. 8277 VGN 1913) und entfachte einen Kompetenzstreit zwischen Nahrungsmittelchemikern und Tierärzten, der auf Länder- und Reichsebene geführt wurde. Die Tierärzte erkannten die Zuständigkeit der Nahrungsmittelchemiker für das Gebiet des Nachweises von chemischen Fremdstoffen in den Nahrungsmitteln und der Prüfung der Zusammensetzung der Waren an, wehrten sich aber dagegen, dass die Nahrungsmittelchemiker die alleinige Zuständigkeit für die Überwachung der gesamten im Verkehr befindlichen Nahrungsmittel für sich beanspruchten. In verschiedenen, überwiegend polemisierenden Eingaben und Denkschriften warf man sich gegenseitig u.a. mangelnde Kompetenz und unzureichende Ausbildung vor: In einer Eingabe des Reichsverbands der deutschen Gemeinde- und Schlachthof-Tierärzte (SAL E 179 II Bü. 8277 RGS 1913) an die Kreisregierungen wurde geäußert „die Tierärzte beanspruchen nur das, was sie in der Nahrungsmittelkontrolle auf dem Gebiet der außerordentlichen Fleischschau und der Milchkontrolle schon lange als ihr Arbeitsfeld gehabt haben, ehe es Nahrungsmittelchemiker gegeben hat.“

In einer Denkschrift der Vereinigung württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Dezember 1913 (SAL E 179 II Bü. 8277 WNE 1913) wurde darauf geantwortet, die Tierärzte seien für die Vornahme chemischer Untersuchungen viel zu ungenügend ausgebildet, die Überwachung der im Verkehr befindlichen Nahrungsmittel Milch und Fleisch sei allein Sache der Nahrungsmittelchemiker. Den Tierärzten wurde nur die Zuständigkeit für die Beurteilung von frischem Fleisch, die Aufsicht über die Schlachthöfe und die Kontrolle der Milchkühe in den Viehställen zugestanden²⁴⁴, „namentlich die Vornahme der chemischen, serologischen und bakteriologischen Prüfungen

²⁴⁴Grüne (1994), S. 174

und die Überwachung des gesamten Milchverkehrs ist Sache der Nahrungsmittelchemiker“ (SAL E 179 II Bü. 8277 VWN 1914). Der Streit scheint allerdings nicht weiter eskaliert zu sein: BEYTHIEN²⁴⁵ berichtete, dass in Süddeutschland „durchaus harmonische Beziehungen“ zwischen den verschiedenen Sachverständigen bestanden hätten, im Gegensatz zu unerquicklichen Reibereien im Rheinland, wo schließlich die Behörde zum Eingreifen veranlasst war.

Die verschiedenen Positionen und Einschätzungen von Tierärzten und Nahrungsmittelchemikern werden auch an der Beurteilung der badischen und württembergischen Lebensmittelüberwachung sehr deutlich:

Von tierärztlichen Autoren wurden Baden und Württemberg hinsichtlich der außerordentlichen Fleischschau allgemein als vorbildlich dargestellt. Aus Sicht der Nahrungsmittelchemiker (SAL E 179 II Bü. 8277 VWN 1914) war jedoch in Württemberg hinsichtlich einer allgemeinen und gleichmäßigen Durchführung der Lebensmittelkontrolle im Vergleich mit anderen Bundesstaaten zu wenig getan worden.

Auch in Baden war der Schwerpunkt der Gesetzgebung auf die Kontrolle des Verkehrs mit tierischen Lebensmitteln gelegt worden. Durch die Einführung der außerordentlichen Fleischschau war schon früh eine flächendeckende Überwachung von Fleisch und Fleischwaren eingeführt worden. Die „planmäßige und ausreichende Lebensmittelkontrolle“ (aus Sicht der Chemiker, gemeint ist v.a. die Untersuchung von Proben) wurde aber erst durch die Durchführungsvorschriften zum LMG von 1934 erreicht.²⁴⁶

Die Auseinandersetzung wurde viele Jahre geführt und nach GRÜNE²⁴⁷ konnten sich die Lebensmittelchemiker am Ende durchsetzen.

²⁴⁵Beythien (1935), S. 817

²⁴⁶Reusch (1986), S. 334

²⁴⁷Grüne (1994), S. 175

4. Lebensmittelgesetz (LMG) vom 5. Juli 1927

Mit dem neuen Gesetz sollte ein einheitliches Lebensmittelgesetz geschaffen werden, das eine Anpassung der Gesetzgebung an Gerichtsentscheidungen und aktuelle Anforderungen bringen sollte.²⁴⁸ Das LMG war ein Mantelgesetz, die erforderlichen Ausführungsbestimmungen konnten durch die Reichsregierung per Verordnung erlassen werden, was eine leichtere Anpassung an die wissenschaftliche, wirtschaftliche und technische Entwicklung ermöglichte. Als erste Ausführungsbestimmung wurde 1927 die Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln erlassen,²⁴⁹ Verordnungen über Nitritpökelsalz, Honig, Kaffee und Milch folgten.²⁵⁰ Der Vollzug des LMG lag bei den Landesregierungen: Sie bestimmten die mit der Überwachung beauftragten Beamten der Polizei und die Sachverständigen.

§ 7. Behördliche Kontrolle

Bei der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen wurde den Beamten der Polizei sowie den beauftragten Sachverständigen weitergehende Befugnisse als im alten NMG erteilt. Sie waren befugt, *die Räume in denen Lebensmittel [...] gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, ausgewogen, verpackt, aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft wurden, während der Arbeits- und Geschäftszeit zu betreten, Besichtigungen vorzunehmen und Proben zu entnehmen.*

Auch die Einrichtung und die Geräte zur Beförderung von Lebensmitteln durften besichtigt werden und Proben auch an öffentlichen Orten (Märkte, Plätze, Straßen) entnommen werden.

Als Sachverständige konnten auch technische Berater (gewerbliche Sachverständige) berufen werden.

Die Überwachung in Baden und Württemberg änderte sich durch das neue LMG nicht, da weiterhin nach den Vorschriften der Ausführungsbestimmung von 1903 verfahren wurde.

Ein Entwurf von Grundsätzen für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes im deutschen Reich wurde aufgrund des politischen Macht-

²⁴⁸Bongert (1930), S. 9

²⁴⁹RGBl. I, Jg. 1927, S. 318

²⁵⁰Grüne (1994), S. 305

wechsels nicht mehr in Kraft gesetzt, stattdessen versandte der Reichsminister des Innern am 21. Juni 1934 ein entsprechendes Rundschreiben²⁵¹ an die Landesregierungen, was zu einer einheitlichen Handhabung der Vorschriften in allen deutschen Ländern führte.²⁵²

4.1 Württembergische Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Juni 1934 (Reg.Bl. 237), Bekanntmachung des badischen Ministers des Innern über die Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 8. November 1934 (GVBL S. 293)

Die Vorschriften zur einheitlichen Durchführung der Lebensmittelüberwachung beruhten auf dem Rundschreiben des Reichsministers des Innern vom 21. Juni 1934 und wurden nach Erlass des Gesetzes über den Neuaufbau des Reiches vom 30. Januar 1934 (im Zuge der Gleichschaltung der Länder) wortgleich in Baden und Württemberg umgesetzt.²⁵³ Sie waren maßgebend für die Abgrenzung der Aufgabengebiete der verschiedenen Sachverständigen bei der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelpolizei). Zuständig für die Lebensmittelpolizei waren die Polizeibehörden, die von wissenschaftlichen Sachverständigen unterstützt wurden. In Art. 2 wurde das Arbeitsgebiet der Lebensmittelchemiker, in Art. 3 dasjenige der Tierärzte und in Art. 4 dasjenige der Ärzte gegeneinander abgegrenzt. Die Zusammenarbeit der wissenschaftlichen Sachverständigen wurde in Art. 5 gefordert.

Zu Besichtigungen waren die Sachverständigen von der Lebensmittelpolizei nach Bedarf hinzuzuziehen. Abweichend davon war bei der Vornahme von Betriebskontrollen in fleischverarbeitenden Betrieben eine regelmäßige Beteiligung des tierärztlichen Sachverständigen vorgesehen (Art. 7, Abs. 2). Als tierärztliche Sachverständige waren nach Art. 3 die beamteten Tierärzte und nur in Ausnahmefällen andere mit amtlichen Aufgaben betraute Tierärzte zu bestellen.

²⁵¹ Reichsgesundheitsbl, S. 590; aufgehoben erst 1997

²⁵² W. Brühann: Über die Weiterentwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, In: Archiv für Lebensmittelhygiene 16 1965, S. 1-2, Grüne (1994), S. 305

²⁵³ Brühann (1965), S. 1-2

Art. 1.

Die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ist [...] Aufgabe der Polizeibehörden, zu deren Unterstützung chemische, tierärztliche und ärztliche Sachverständige (wissenschaftliche Sachverständige) sowie chemische, veterinäre und medizinale Untersuchungsanstalten zu bestellen sind.

Art. 3. Überwachung durch Tierärzte

Für die Überwachung des Verkehrs mit frischem und zubereitetem Fleisch warmblütiger Tiere sowie mit Erzeugnissen aus solchem Fleisch [...], mit Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren und deren Zubereitungen [...] sowie mit Eiern (ausgenommen Trockenei, flüssiges Ei, konserviertes Ei und Eikonservern) sind als Sachverständige [...] beamtete Tierärzte, nur in Ausnahmefällen andere mit amtlichen Aufgaben betraute Tierärzte zu bestellen [...]

Art. 7. Abs. 2

Betriebe, in denen Fleisch warm- oder kaltblütiger Tiere verarbeitet wird, auch solche, in denen Hausschlachtungen vorgenommen werden, um Fleisch oder Fleischerzeugnisse an andere abzugeben, sind in der Regel unter Beteiligung der tierärztlichen Sachverständigen zu besichtigen [...]

4.2 Bekanntmachung des Württembergischen Innenministeriums über die Sachverständigen und Untersuchungsanstalten für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen vom 29. Januar 1935 (Reg.Bl. S. 6)

In der Bekanntmachung wurde geregelt, dass zusätzlich zu den tierärztlichen Sachverständigen gem. Erlass von 1934 (Leiter des Tierärztlichen Untersuchungsamtes, Oberamtstierärzte für ihren Amtsbezirk) auch die Gemeinde- und Freiberufstierärzte in den Gemeinden, wo sie die ordentliche Schlachtvieh- und Fleischschau ausübten, Sachverständige für die Überwachung waren. Ihre Zuständigkeit richtete sich nach den Vorschriften für die Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger von 1903. Die Fleischschau-tierärzte sowie die Laienfleischbeschauer galten bei der Ausübung der

außerordentlichen Fleischbeschau als Beamte der Polizei (im Sinne des § 7 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes).

4.3 Behördengliederung in Baden und Württemberg

Tab. 4: Behördengliederung in Baden und Württemberg nach dem Stand vom 1. April 1934²⁵⁴

	Baden	Württemberg
Oberste Landesbehörde	Ministerium des Inneren	Ministerium des Inneren
Höhere Polizeibehörde	Ministerium des Inneren	a. Ministerium des Inneren b. Tierärztl. Untersuchungsamt c. Oberamt im Benehmen mit dem Oberamtstierarzt
Polizeibehörde	Bezirksämter	Oberamt und Ortspolizeibehörde
Amtliches Untersuchungsinstitut	Tierhygienisches Institut in Freiburg	Tierärztliches Landesuntersuchungsamt in Stuttgart
Tierarzt bei der obersten Behörde	Landestierarzt Oberregierungsrat	Ministerialdirektor mit 1 Oberregierungsrat und 3 Hilfsberichterstatlern
Tierarzt bei der höheren Polizeibehörde	Landestierarzt Oberregierungsrat	Oberamtstierarzt (Veterinär- und Oberveterinär- rat) soweit nicht Innenministerium und Tierärztliches Landesuntersuchungsamt als Polizeibehörde fungieren
Tierarzt bei der Polizeibehörde	Veterinär- rat (Bezirkstierarzt)	wie oben

²⁵⁴H. Mießner: Allgemeine Veterinärpolizei, Hannover 1934, S. 26-29

5. Württembergische Sonderbestimmungen - Beibehaltung der außerordentlichen Fleischschau in Württemberg

Durch die württembergischen Bestimmungen in der VO des Innenministers über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 12. März 1935 wurden die Bestimmungen des Erlasses für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Juni 1934²⁵⁵ praktisch außer Kraft gesetzt, da die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren in Württemberg weiterhin den in der Fleischschau tätigen Tierärzten und Laienfleischbeschauern in eigener Zuständigkeit übertragen wurde.

5.1 Verordnung des Innenministers über den Verkehr mit Schlachtvieh- und Fleisch vom 12. März 1935 (Reg.Bl. S. 53)

In den §§ 52 – 60 der VO wurde der Verkehr mit tauglichem Fleisch behandelt, es wurden die Anforderungen an die Beförderung des Fleisches, an die Beschaffenheit der Verkaufs-, Aufbewahrungs- und Verarbeitungsräume, an die Reinlichkeit der Betriebsräume, an die Aufbewahrung und Verpackung von Fleisch und Fleischwaren, des weiteren auch die Bearbeitungsvorschriften für Hackfleisch festgelegt.

Die §§ 74 bis 77 beschäftigten sich mit der Überwachung des Geschäftsbetriebs der Metzger und Fleischwarenhändler:

§ 74. Regelmäßige Besichtigung der Betriebe

Die Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischfabrikanten unterliegen der dauernden Beaufsichtigung in der Weise, dass die Schlachträume sowie die Verarbeitungs-, Aufbewahrungs-, Pökel-, Kühl-, Gefrier- und anderen Räume, in denen Fleisch und Fleischwaren gewonnen, hergestellt, zubereitet, abgemessen, ausgewogen, verpackt oder feilgehalten werden [...] mindestens einmal monatlich einer unvermuteten Besichtigung durch den für die ordentliche Fleischschau bestellten Tierarzt oder den Fleischbeschauer unterzogen werden.

²⁵⁵ siehe auch Kap. 4.1

a. Weitere Zuständigkeit der in der Fleischbeschau tätigen Tierärzte und Laienfleischbeschauer

Alle weiteren Betriebe, die zum Genuss durch Menschen bestimmtes Fleisch warmblütiger Tiere und daraus hergestellte Erzeugnisse für andere gewannen, herstellten oder verkauften (Geflügelhandlungen und –schlächtereien, Wildbrethandlungen, Warenhäuser, Feinkost- und andere Lebensmittelhandlungen, Hotelküchen, Speisewirtschaften mit eigener Schlachtung, Kantinen, Markthallenstände, Fettschmelzen usw.) wurden ebenfalls durch die außerordentliche Fleischbeschau überwacht. Eine Ausdehnung der Geltung dieser Vorschriften auf Gast- und Speisewirtschaften, in denen Fleisch und Fleischwaren nicht hergestellt sondern nur an die Gäste abgegeben wurden, blieb der Kreispolizeibehörde überlassen.

b. Besichtigung ausschließlich durch Tierärzte

Allein dem (in der Fleischbeschau tätigen) Tierarzt vorbehalten war die Kontrolle der Betriebe, die Fische, Weich-, Schal- und Krustentiere gewannen und herstellten.

c. Gemeinsame Besichtigung mit Polizeibeamten und anderen Sachverständigen

Die Besichtigung von Gemischtwarenhandlungen, die Fleisch nur in beschränktem Umfang vertrieben, sollte zusammen mit den sonst zuständigen Beamten und Sachverständigen der Lebensmittelpolizei durchgeführt werden.

d. Durchführung der Besichtigungen

Die Besichtigungen sollten *unvermutet, aber tunlichst ohne Störung des Geschäftsbetriebs und unauffällig* vorgenommen werden. Es sollte festgestellt werden (§ 75), ob die Vorschriften über Schlachtvieh- und Fleischbeschau (einschließlich Trichinenuntersuchung), die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes sowie über Tierschutz beim Schlachten eingehalten worden waren. Es war außerdem *die Beschaffenheit und Einrichtung der Räumlichkeiten, die*

Beschaffenheit der verwendeten Geräte, die Abwasser- und Abfallbeseitigung, die Beförderung der Schlachttiere und des Fleisches sowie die Ausführung der Schlachtungen nachzuprüfen. Beim Verkehr mit Fleisch war besonders darauf zu achten, ob die vorgeschriebenen Untersuchungsschnitte und Beschaustempel angebracht waren und ob das Fleisch verdorben war oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung eingetreten war. Geflügel, Wildbret, Fisch, Weich-, Schalen- und Krustentiere waren vor allem auf Fäulnis zu untersuchen. Bei Fischen war auf die Unterschlebung geringwertiger Waren zu achten, bei Wild darauf, ob nicht natürlicher Tod vorlag. Die Einhaltung der Vorschriften über Schonzeiten bei Wild und über die Fischerei wurde ebenfalls überprüft.

e. Vorgehen bei Beanstandungen

Bei schwerwiegenden Beanstandungen wurde das Fleisch (auch Fleischwaren, Geflügel, Fisch usw.) vorläufig beschlagnahmt. Durch die Ortspolizeibehörde war die Beschlagnahme entweder zu bestätigen oder aufzuheben. Bei Verdacht auf Vorliegen einer Ordnungswidrigkeit ohne unmittelbare Gefahr für die Verbraucher wurden Proben entnommen und zur Untersuchung gebracht. Für weitere Veranlassungen war die Ortspolizeibehörde in Zusammenarbeit mit dem Oberamtstierarzt zuständig.

f. Buchführung

Über die Besichtigung war Buch zu führen, das Besichtigungsbuch musste vierteljährlich der Ortspolizeibehörde vorgelegt werden und war vom Oberamtstierarzt mindestens bei den regelmäßig alle zwei Jahre vorzunehmenden Revisionen zu überprüfen.

5.2 Erlass des Innenministers an die Oberämter, Oberamtstierärzte und Oberamtsärzte sowie an die chemische Landesanstalt in Stuttgart und das Chemische Untersuchungsamt in Ulm über die Einrichtung der Lebensmittelpolizei in den Gemeinden vom 18. März 1935 Nr. X 946 (Reg.Bl. S 178)

In dem Erlass wurde nochmals darauf hingewiesen, dass die nach Art. 1 der Verordnung für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes vorgeschriebene Zuständigkeit der Vollzugsbeamten der Polizei für die Vornahme regelmäßiger Besichtigungen und Probenentnahmen nicht für die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch (und Erzeugnissen) warm- und kaltblütiger Tiere galt.

Für die Überwachung anderer Lebensmittelbetriebe sollten besondere Beamte aufgestellt und unterwiesen werden. Dies galt für Städte mit staatlicher Polizeiverwaltung und für Gemeinden mit geeigneten polizeilichen Vollzugsbeamten. Für Gemeinden ohne Vollzugsbeamte hatte das Oberamt Landjäger mit der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln zu beauftragen. Wegen Unterweisung der Polizeibeamten und Landjäger war das Chemische Untersuchungsamt zu beauftragen.

Wie aus einem Schreiben des württembergischen Innenministeriums von 1930 hervorgeht, hielten auch die Oberamtstierärzte regelmäßige Unterrichtskurse für die Landjäger ab (KAO A 8221 BF 1930).

5.3 Bekanntmachung des Innenministers, betreffend Jahresberichte über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung vom 28. Februar 1936 (Amtsbl. S. 67)

Den Ortspolizeibehörden und allen in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzten wurde ein Jahresbericht über die polizeitierärztliche Lebensmittelüberwachung in Berlin 1934 zur Kenntnis gebracht und als Muster empfohlen. Nach einem Plan für die Berichterstattung betr. die tierärztliche Lebensmittelüberwachung S. 85 wurden unter Abschnitt A. die Berichtspflicht über Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch zusammengefasst:

1. Geschäfte: Fleischereien, Fisch-, Eier-, Wildgeschäfte, Konservenfabriken usw., Gemischtwarengeschäfte, Warenhäuser, Gastwirtschaften, sonstige Betriebe (fliegende Händler, Bahnhofswirtschaften)
2. Märkte: Städtische und private
3. Markthallen: Städtische und private
4. Kühlhäuser
5. Fettschmelzen
6. Straßenhandel
7. Sonderbeobachtungen bei der lebensmittelpolizeilichen Überwachung des Eierverkehrs
8. Sonderbeobachtungen bei der lebensmittelpolizeilichen Überwachung des Verkehrs mit Hackfleisch und Gulasch
9. Sonderbeobachtungen über die Ausführung der Fleischbeschau

Nach Abschnitt B. war über die Überwachung der Milch zu berichten, nach Abschnitt C. waren besondere Beobachtungen zu dokumentieren:

1. Übersicht über die in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte getrennt nach beamteten Tierärzten, Schlachthoftierärzten und Freiberufstierärzten,
 - a. Zahl
 - b. Umgang und Art der Tätigkeit des Einzelnen
2. Zusammenarbeit mit den Polizeibehörden (Beratung, Reviere, Gewerbeaußendienst, Probenentnahme)
3. Gerichtliche Tätigkeit als Sachverständiger der Lebensmittelpolizei
4. Zusammenarbeit mit den Veterinäruntersuchungsämtern
5. Zusammenarbeit mit den übrigen Sachverständigen der Lebensmittelpolizei (Ärzten, Chemikern) und den Gewerbeaufsichtsbeamten
6. Lebensmittelvergiftungen
7. Sonstiges

In Württemberg erging dazu ein Erlass vom 2. März 1936 (Nr. XI 371, Amtsbl. S. 111), der eine verstärkte Probenentnahme aus besonderem Anlass und eine Erhöhung der Probenanzahl bei der Milchüberwachung anordnete. Die vorhergehenden Vorschriften zur tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

blieben ausdrücklich unberührt, d.h. eine Einführung „preußischer Verhältnisse“ in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung erfolgte nicht.

5.4 Regelmäßige Überwachung von Metzgereibetrieben

In den Aufstellungen der Gemeinden über die Kosten der Schlachtvieh- und Fleischschau, die 1935 an die Oberämter berichtet wurden, war die Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger eine feste Größe: In Pfahlheim wurde für die Jahre 1931 bis 1933 jeweils 12 RM für die Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger angegeben (KAO A 8223 KP 1931 - 1933), ebenso in Jagstzell (KAO A 8223 KJ 1931 - 1933). In Bühlertann betrugen die Kosten 48 RM (KAO A 8223 KB 1931 – 1933) während in Neuler (KAO A 8223 KN 1931 – 1933) und Allenberg (KAO A 8223 KA 1931 – 1933) überhaupt keine Kosten anfielen, vermutlich befanden sich in diesen Gemeinden keine Metzgereibetriebe.

Der Stadttierarzt *Barth* aus Aalen berichtete am 10. März 1939 an das städtische Fleischbeschauamt Aalen über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Aalen im Jahr 1938:

Im Berichtsjahr wurden 28 Fleischereibetriebe der Stadt Aalen durch 336 unvermutete Revisionen kontrolliert. Der bauliche Zustand der Betriebsräume entspricht den gesetzlichen Vorschriften. Besonderes Augenmerk wurde auf die Reinlichkeit der Räume u. Fleischereigeräte gelegt. In den meisten Betrieben herrscht Ordnung und Sauberkeit.

Die Fleisch- und Wurstvorräte gaben zu Beanstandungen keinen Anlass. In einem Fall wurden 2 geräucherte Schinkenwürste wegen Zersetzungserscheinungen beschlagnahmt u. vernichtet.

Die Lebensmittel-, Milch-, Fisch- u. Wildbretgeschäfte werden von einem Beamten der Polizei überwacht, der die erforderlichen Proben an die Untersuchungsstellen einsendet (KAO A 8221 TLA 1939).

Von den Chemischen Untersuchungsanstalten wurden ebenfalls Betriebsbesichtigungen durchgeführt und Proben entnommen, die Ergebnisse wurden sowohl den Bürgermeisterämtern direkt berichtet als auch den Oberämtern mitgeteilt.

Das Chemische Untersuchungsamt Ulm berichtete an das Oberamt Aalen über im November 1935 vorgenommene Besichtigungen bei Metzger- und Bäckerbetrieben im Kreis Aalen (Wasseraal und Unterkochen): 4 Proben von Saitenwürstchen und roter Wurst wiesen einen beträchtlich erhöhten Fremdwassergehalt auf, zwei Proben Leberkäse überschritten den handelsüblichen Mehlgehalt. In einem Metzgereibetrieb wurde ein verdorbener roter Schwartenmagen vorgefunden (KAO A 8221 CUL 1936).

Insgesamt war in dem mir vorliegenden Quellen sehr viel weniger Material über die durchgeführten Regelkontrollen zu finden, als über die Revisionen durch den Oberamtstierarzt.

5.5 Revisionen durch den Oberamtstierarzt / Regierungsveterinär (ab 1939)

a. Oberamtsbezirk Aalen 1926 bis 1933

Aus den Unterlagen im Kreisarchiv Aalen geht hervor, dass im Oberamtsbezirk Aalen die verschiedenen Fleischbeschaubezirke (gem. § 90 Abs. 2 der Verf. des Min. d. Inn. betr. den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 1. Februar 1903) in den Jahren 1926, 1928, 1929, 1930 und 1933 einer Revision unterzogen wurden (KAO A 8221 RF 1926 - 1933).

b. Münsingen, Vaihingen, Leonberg, Leutkirch 1929

In dem tierärztlichen Bericht für Württemberg, Stuttgart 1929²⁵⁶ wurden folgende Ergebnisse der durch die Oberamtstierärzte vorgenommenen Revisionen berichtet: Im Oberamt Münsingen wurde vom Oberamtstierarzt festgestellt, dass in einzelnen Gemeinden von den Wirten Schwarzschlachtungen durchgeführt worden waren.

Im Oberamt Vaihingen wurde gegen zwei Metzger Anzeige erhoben, weil sie eine hochgradig tuberkulöse Kuh ohne Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung geschlachtet und verarbeitet hatten.

²⁵⁶N.N. (b): Aus dem tierärztlichen Bericht für Württemb. Stuttgart 1929, in: Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift 10, 1929, S. 70

Gegen einen Freiberufstierarzt musste in einem Oberamtsbezirk vom Oberamt wegen unvorschriftsmäßiger Führung des Fleischbeschautagebuchs und Vornahme der Beschau in fremdem Fleischbeschaubezirk eingeschritten werden.

Von drei Fleischbeschauern in Leonberg und Leutkirch, die sich der Überschreitung ihrer Zuständigkeit zuschulden kommen ließen, legte einer sein Amt freiwillig nieder, ein anderer wurde zu 200 Reichsmark Geldstrafe verurteilt und der dritte wurde mit einem Verweis durch das Oberamt bestraft. In drei weiteren Bezirken mussten Fleischbeschauer wegen Unzuverlässigkeit aus dem Amt entlassen werden, gegen drei Fleischbeschauer wurden Geldstrafen verhängt.

c. Revisionen im Oberamt Aalen 1935

Revisionen der Fleischbeschaubezirke 1935 (gem. § 78 der WüMinVO über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 12. März 1935), durchgeführt durch Oberamtstierarzt Spang in der Zeit von Juli bis September 1935 (KAO A 8221 RF 1935).

Tab. 5: Revisionen der Fleischbeschaubezirke 1935 (KAO A 8221 RF 1935)

Fleisch- schau bezirk	Betrieb	Fleischbeschauer	Bauliche Mängel	Sonstige Mängel
Aalen	Aalen Schlacht haus	Schlachtvieh- und Fleischschau und Trichinenuntersuchung entsprechend den Vorschriften, Ausrü- stungsgegenstände sind vollständig und in gutem Zustand	Zementverputz im Verkaufsraum der Freibank ist nicht 2m hoch, ergänzen oder besser heller (nicht roter) Ölanstrich bis 2m Höhe, Ölfarban- strich in beiden Schlachthäusern instandsetzen	Betäubungs- gerät wird jedem Metzger überlassen, es werden zu viele Schwe- ne auf einmal geschlachtet
	Metzger Josef Barth „Zum Löwen“		Zementverputz nicht 2m hoch, ergänzen	Hackblock mit vielen Fugen und Rissen, herrichten oder beseiti- gen
	Metzger Hans		Ölfarbanstrich im Verarbeitungsraum	

	Müller		und Kalkanstrich an den Decken beschädigt, ausbessern	
	Metzgerei Betzler		Bodenbelag beschädigt, ausbessern	Hackblock mit Vertiefungen, abnehmen oder beseitigen
	Metzgerei Franz		Decke verrußt, ist zu weissen	Hackblock mit Rissen ausbessern
	Metzger Maurer			Alter Tisch mit schadhafter Platte im Verarbeitungsraum, durch neue zu ersetzen
	Metzger Henne			Tisch mit Vertiefung, diese ist zu beseitigen
	Metzger Wiedmann			Unbrauchbare Tischplatte in Verkaufsraum ersetzen
	Metzger Ernst		Ölfarbanstrich im Verkaufsraum beschädigt, auf mindestens 2m Höhe erneuern, Decke verrußt, ist zu weissen	
Abtsgmünd	Metzger Barth		Schlachtraum zu klein, zu dunkel, nicht lüftbar, Zementputz ist nicht 2m hoch	Risse und Fugen im Hackblock
Adelmannsfelden		Ausrüstung nicht vollständig (Gesetzesammlung Spindler-Theurer, Schlachtvieh- und Fleischbeschau Gesetz und Vordrucke Anl. 3 fehlen) Abstempelung unvollständig		

	Karl Hofmann „Zum Lamm“		Decke weissen in Verkaufsraum, Schlacht- und Verarbeitungsraum, Ölfarbanstrich erneuern	
	„Zum Adler“		Im Verkaufsraum Decke weissen, Ölfarbanstrich erneuern	Alten und rissigen Hackblock entfernen
Essingen	Metzger Müller			Wände waschen, rostige Haken entrosteten, rissigen Hackblock herrichten
Hofen		Unvermutete Visitation erfolgt nur im Anschluss an die Vornahme der Fleischbeschau, hat unvermutet zu erfolgen, Vordrucke Anl. 3 fehlen		
	„Zur Rose“		Ölfarbanstrich erneuern	Fugen in Tischplatte, ausbessern oder beseitigen
Hüttlingen		Ungenauere Beschau, Spindler-Theurer Gesetz; Beanstandungszettel und Besichtigungsbuch fehlen, 2 unbrauchbare alte Messer		
	Metzger Bihr „Zum Lamm“		Zementverputz auf 2m Höhe ergänzen	Rissige Hackblöcke entfernen
	Weller „Zum Adler“		Zementverputz auf 2m Höhe ergänzen, Ölfarbanstrich erneuern	
Pommertsweiler	Metzger Georg Bernlöhr	Thermometer, Desinfektionsmittel und Handbürste fehlt, Vordrucke fehlen	Decke weissen in Verarbeitungs- und Schlachtraum, beschädigten Fußboden im Schlachtraum ausbessern	

Wasser- alfingen	Borst „Zum Lamm“	Spindler-Theurer und Vordrucke fehlen	Bodenbelag im Schlachtraum so ausbessern, dass er wasserundurchlässig ist, beschädigten Zementputz auf 2m erneuern, verrußte Decken und nicht abwaschbare obere Wandteile weissen	Beschädigten Seiher am Ablauf durch neuen ersetzen
	Schlacht- raum Witwe Müller		Bodenbelag aus- bessern, Decke und Wandteile weissen, Zement-verputz erneuern bis auf 2m	Grube zur Aufnahme des Abwassers mit Deckel dicht schließen
	Metzger Schuster			Keine Beanstandung
	Funk „Zur Krone“		Beschädigten Bodenbelag er- neuern, Wände im Schlacht- und Ver- arbeitungsraum mit Ölanstrich hell, nicht rot, glatt und ab- waschbar ver-sehen, Decke weissen	
	Metzger Fuchs „Zum Fuchsbau“		Decke weissen und Wände mit Ölfarbe streichen oder mit Tonplatten wieder abwaschbar herrichten	Beschädigten Seiher in Stand setzen, mit Blut be- spritzte Wän- de abwaschen
	Franz Hagel „Zum Wilden Mann“		Decke im Verkaufs- raum weissen, be- schädigten Boden im Schlachtraum ausbessern	verrostete Haken von Rost befreien
	Max Fischer „Zum Ochsen“		Decke weissen, Ölfarbanstrich	Vertiefung im Hackblock, Schlachtab- fälle vor dem Schlachthaus entfernen
	Freibank- räume	Keine Beanstandungen		Keine Beanstandung

Der Oberamtstierarzt teilte die festgestellten Mängel am 14.09.1935 dem Oberamt Aalen mit, das Oberamt schrieb an das Bürgermeisteramt Aalen mit dem Ersuchen, die Beanstandungen den Betroffenen bekannt zu geben und für die baldige Erledigung Sorge zu tragen. Der Vollzugsbericht war bis 1. Feb. 1936 an Oberamt zu erstatten (KAO A 8221 EB 1936). Der Bürgermeister der Stadt Aalen teilte dem Oberamt fristgerecht mit, dass die festgestellten Anstände mit Ausnahme der Erneuerung der Ölfarbe alle behoben seien. Die Erledigung war durch den Städtischen Veterinärarzt Walter nachgeprüft worden. Der Ölfarbanstrich im Schlachthaus und in den Räumen der Metzger konnte wegen Frost erst im Frühjahr erneuert werden, die Herstellung würde überwacht werden. Für die ordnungsgemäße Betäubung der Schweine wäre jetzt gesorgt worden (KAO A 8221 BA 1936).

d. Ellwangen 1935

Bei der Revision im Oberamtsbezirk Ellwangen 1935 durch Oberamtstierarzt Dr. Mühleck ergaben sich Beanstandungen bei 10 Metzgereien, „die übrigen sind in Ordnung“ (KAO A 8221 RM 1935).

Festgestellte Mängel: Wände mit Fleischteilchen bespritzt, Fleischhaken verrostet, fehlende Handwaschgelegenheit, Lagerung von Stiefeln und Kleidung in der Wurstküche, heller Ölfarbanstrich muss erneuert werden, Hackblock mit Rissen und Vertiefungen macht Reinigung fast unmöglich, schadhafte Emailauskleidung oder Rost einer Fleischmulde, mangelhafte Reinigung der Geräte und Maschinen, Tischplatte erneuern (abhobeln), Geruchsverschluss an Abwasserablauf.

Die Metzger wurden darauf von der Schutzmannschaft Ellwangen angeschrieben und die *Behebung der Anstände* innerhalb bestimmter Fristen angeordnet. Bei Nichtbefolgung der Auflagen wurde eine strenge Bestrafung wegen Ungehorsams angedroht (KAO A 8221 BA 1935). Die Nachkontrollen in den Metzgereien wurde ebenfalls von der Schutzmannschaft Ellwangen durchgeführt. Diese berichtete an den Bürgermeister der Stadt Ellwangen (KAO A 8221 DN 1935), der wiederum dem Oberamt die Erledigung zu melden hatte.

e. Aalen 1937

Bei der Revision der Fleischbeschaubezirke 1937 im Oberamt Aalen wurde bei den Fleischbeschauern die mangelnde Ausrüstung bemängelt, bei den Metzgern waren vor allem rissige Tische, mangelnde Instandhaltung von Wänden und Decke, verrostete Haken, Schlachtabfälle im Hofraum, Hackblöcke mit Vertiefungen oder Rissen zu beanstanden (KAO A 8221 RF 1937). Die Metzger wurden durch die Gemeinde (Bürgermeister) oder von der Schutzpolizei angeschrieben und zur Behebung der Mängel aufgefordert. Vollzugsmeldung war vom Bürgermeister bzw. der Schutzpolizei an den Landrat zu erstatten.

f. Ellwangen 1939

Bei Revisionen durch den Regierungsveterinär²⁵⁷ Mühleck 1939 (in Ellwangen) wurden fehlende Ölfarbanstriche und verrußte Decken beanstandet, außerdem Beschädigungen des Bodenbelags, rissige Hackblöcke und beschädigte Wandplättchen. Ein Schlachtraum (ehemalige Scheune) entsprach nicht den Vorschriften hinsichtlich Licht und Luft – er musste binnen Jahresfrist hergerichtet werden. Die Betriebsführung wurde mehrfach beanstandet, es sollte „reinlicher und hygienischer“ gearbeitet werden, ein getrennter Raum für Schlachten und Verarbeitung wurde gefordert (KAO A 8221 RF 1939).

5.6 Verordnung über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 3. Januar 1941 (Reg.Bl. S. 2)

Auch in der Verordnung des Innenministers über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 3. Januar 1941 blieben die württembergischen Sonderbestimmungen für die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch bestehen. Neu aufgenommen wurde der Hinweis auf die Hackfleischverordnung von 1936, die Bestimmung, Betriebsräume mit Handwaschmöglichkeiten auszustatten und die Forderung nach rostfreien Haken in Kühlräumen. Die Geschäftsbe-

²⁵⁷Durch Erlass vom 25. Mai 1939 hieß die Dienststelle des Oberamtstierarztes ab sofort *Der Regierungsveterinär*, der Inhaber der Dienststellen hieß *Regierungsveterinär*

triebe der Metzger und Fleischwarenfabrikanten waren wie bisher regelmäßig, mindestens einmal im Monat einer unvermuteten Besichtigung durch den für die ordentliche Fleischschau bestellten Tierarzt oder Fleischbeschauer zu unterziehen. Bei allen weiteren Betrieben sollten die Besichtigungen je nach Umfang des Geschäftsverkehrs und nach der Zuverlässigkeit des Betriebes in ein-, zwei- oder dreimonatlichen Zwischenräumen stattfinden. Die Kontrolle der Betriebe, die Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere gewannen und herstellten blieb den Tierärzten vorbehalten. Die VO war in Kraft bis 1959.

6. Lebensmittelüberwachung in Kriegs- und Nachkriegszeiten

Es soll hier keine umfangreiche oder vollständige Schilderung der Lebensmittelüberwachung in diesen schwierigen Zeiten versucht werden, sondern nur streiflichtartig einzelne Informationen wiedergegeben werden, die mir bei der Sichtung des Archivmaterials interessant erschienen. Das wenige und nur vereinzelt vorhandene Archivmaterial aus jener Zeit sollte nicht ungewürdigt bleiben.

6.1 1939 - 1945

a. Fleischschau durch weibliche Fleischbeschauer (GP DFG 1942)

Als Fleischbeschauer wurden während des Krieges für Kriegsdauer auch weibliche Fleischbeschauer ausgebildet und eingesetzt. In einem von Reichstierärztführer *Dr. Weber* gezeichneten Schreiben des Reichsministers des Inneren an die Herren Reichsstatthalter in den Reichsgauen (Landesregierungen), betreff. die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes, hieß es:

„Mit der Ausbildung und Verwendung von weiblichen Personen als Fleischbeschauer erkläre ich mich unter den vorliegenden Verhältnissen auf Kriegsdauer ausnahmsweise einverstanden“.

Gez. Dr. Weber

b. Verwendung von Freibankfleisch in Gefolgschaftsküchen
(KAO A 8205 VFF 1942)

Der Bürgermeister von Oberkochen teilte am 18. Dezember 1942 dem Landrat in Aalen seinen begründeten Verdacht mit, dass in der Gefolgschaftsküche der Firma *Fritz Leitz*, Maschinen- und Apparatebau in Oberkochen sehr viel Freibankfleisch verwendet und auch in erheblichem Maß Freibankfleisch zur Wurstherstellung verwendet worden sei. Diese Verwendung wurde als nicht angebracht angesehen, da Freibankfleisch in erster Linie den wirklich Minderbemittelten zu Gute kommen sollte. Auch dürfte Freibankfleisch nicht in freien Verkehr gelangen. Zur polizeilichen Überwachung dieser Anordnung sei es aber notwendig, dass der Bürgermeister, in dessen Gemeinde das Fleisch eingeführt wird, vom beschauenden Tierarzt, dem Ernährungsamt oder dem Bürgermeister, in dessen Gemeinde das Tier geschlachtet wird, benachrichtigt wird.

c. Jahresbericht 1944 über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Göppingen (GP JTL 1945)

Es wurden 181 unvermutete Besichtigungen bei 31 Metzgereien vorgenommen, dabei ergaben sich 37 Beanstandungen:
11x Mängel der Räume, 3x Mängel der Geräte und Einrichtungen, 23 x Mängel bei Sauberkeit und Ordnung, Gez. Frommeld, 9. Januar 1945

d. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in behelfsmäßigen Lagerküchen und Gemeinschaftsgaststätten (HSAS E 151/11 Bü. 50 RLG 1944)

Der Reichsminister des Innern, Berlin, den 16. September 1944 an die Reichsstatthalter in den Reichsgauen, die Regierungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin: Betr. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Im Zuge der Verlagerung von Industriebetrieben an luftgeschützte Orte müssen neue Werkküchen, Lagerküchen, Gemeinschaftsgaststätten usw. oft behelfsmäßig in kürzester Zeit geschaffen werden. Dadurch ist eine erhöhte Gefahr für Massenerkrankungen unter der Belegschaft an Lebensmittelvergiftungen auf Grund unsachgemäßer Aufbewahrung und Bearbeitung von Lebensmitteln tierischer Herkunft gegeben. Selbst wenn die Erkrankungen ohne Todesfälle oder bleibende Gesundheitsschädigungen verlaufen, bedeuten sie immer einen größeren Ausfall an kriegswichtigen Arbeitskräften auf kürzere oder längere Zeit.

Im Rahmen der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung muß daher derartigen Möglichkeiten durch regelmäßige Überprüfung aller in Frage kommender Betriebe, die sich mit der Abgabe von Verpflegung befassen, begegnet werden. Dabei wird die eingehende Beratung der Betriebsleiter über Mittel und Wege zur Abstellung von Beanstandungen zunächst im Vordergrund der Aufgabe des Regierungsveterinärrats stehen.

Ich ersuche, die für die Überwachung in Frage kommenden Regierungsveterinärräte in geeigneter Form mit Weisungen zu versehen.

Im Auftrag

e. Eingehende tierärztliche Untersuchung von beanstandeten Lebensmitteln und deren Erhaltung für die menschliche Ernährung (HSS E 151/11 Bü. 50 TVF 1944)

Der Reichsminister des Inneren wies am 23.12 1944 in einem Schnellbrief die Reichsstatthalter in den Reichsgauen an, die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte dazu aufzufordern, durch überlange Bahntransporte oder

Zerstörung von Lagern „stark beeinträchtigte“ Lebensmittel tierischen Ursprungs besonders eingehend zu untersuchen, damit sie möglichst für die menschliche Ernährung erhalten werden könnten. Besonders ganze Sendungen mit Fleisch sollten auch bei „ungünstigem äußerem Eindruck“ niemals nur aufgrund weniger Stichproben beurteilt werden:

„... Lebensmittel, insbesondere Fleisch, Fleischerzeugnisse und Geflügel [sind] zum Zwecke der Untersuchung herauszunehmen, aufzuhängen oder ausgebreitet aufzulegen. [...] Bei äußerlich festzustellender Zersetzung ist zu untersuchen, ob sich die eingetretenen Veränderungen auf die oberflächlichen Schichten beschränken, oder ob tiefere Schichten ergriffen wurden. Zu diesem Zweck ist an zahlreichen Stücken durch Anlegung von Schnitten die Beschaffenheit der inneren Schichten zu prüfen. Werden dabei noch verwendbare Teile festgestellt, so sind alle Stücke einer Sendung in der gleichen Weise eingehend zu untersuchen. Die von der Zersetzung erfassten Teile sind, soweit sie zwar als nicht einwandfrei, aber noch genusstauglich zu beurteilen sind, in erster Linie Kriegsgefangenen-, Ostarbeiterlagern, Justizgefangenen- oder Häftlingsanstalten von dem beamteten Tierarzt im Benehmen mit dem zuständigen Marktbeauftragten unter Berücksichtigung der notwendigen Sicherungsmaßnahmen zu überweisen [...]. Von der Möglichkeit, den Zustand derartig veränderter Lebensmittel, insbesondere Fleisch, durch Abspritzen, Abwaschen oder Abbürsten, durch Abschneiden der veränderten Teile, durch Abtrocknung in bewegter Luft und Kühlung, durch ausgiebige Lüftung nötigenfalls nach Anlegung von tiefen Schnitten, wobei geringgradige Geruchs- und Geschmackabweichungen mitunter verschwinden, u.U. durch Salzung und Räuchern zu verbessern, ist tunlichst Gebrauch zu machen. In jedem Falle ist die Koch- und Bratprobe vor der endgültigen Beurteilung vorzunehmen. Das Urteil über die Verwendungsfähigkeit des Lebensmittels ist erst nach Durchführung dieser Maßnahmen zu fällen.“

6.2 Nachkriegszeit bis 1952

In den Nachkriegsjahren wurden die Regierungsveterinärratsstellen nach und nach zu 100 % vollbesoldet und der Regierungsveterinärrat damit gegenüber allen anderen Verwaltungssparten gleichberechtigt.²⁵⁸

a. **Tätigkeitsbericht des Regierungsveterinärrates Mühleck, Ellwangen an die amerikanische Militärregierung, 28. Juli 1945 (KAO 8221 AM 1945)**

Dr. Mühleck teilte mit, dass im letzten Jahr „mehrere Fleischbeschauer durch Tod abgegangen sind“ und der Fleischbeschauer in Adelmannsfelden altershalber Ende des Jahres ausscheide. Er empfahl, die in Frage kommenden Bürgermeister zu veranlassen, Nachfolger zu bestimmen, die dann bei den Ausbildungskursen angemeldet werden könnten. Bezüglich der Überwachung der Molkereien teilte er mit: „Der Erfolg der Überwachung der Molkereien steht und fällt mit dem Vorhandensein von Kohle.“

Bezüglich der Fleischschau führte er an, dass die Beschau der Hauschlachtungen in den letzten Monaten in zahlreichen Fällen unterblieben sei. „Erwähnt sei insbesondere, dass in den noch bestehenden Lagern (Polen, Russen usw.) die Beschau grundsätzlich unterbleibt, ja nicht einmal im öffentlichen Schlachthaus die Schlachtung ausgeführt wird.“

b. **Tierärztliche Jahresberichte für 1949 (KAO A 8205 TLB 1949)**

In einem Schreiben des Innenministeriums vom 15. Januar 1949 an die Landratsämter wurde festgestellt, dass die Jahresberichte über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung von den zuständigen Behörden in den letzten Jahren unvollständig und unregelmäßig erstattet worden waren. Da zukünftig wieder auf die pünktliche Vorlage dieser Berichte geachtet würde, wurde darum ersucht, die Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern anzuweisen, die Berichte bis zum 01. März 1949 über den Regierungsveterinärat und das Landratsamt vorzulegen.

²⁵⁸Trautwein (1982), S. 381

E. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg ab 1952

Die Gründung des Bundeslandes Baden-Württemberg erfolgte nach einer Volksabstimmung im Jahr 1952. Das Bundesland entstand aus der amerikanischen Besatzungszone Württemberg-Baden und aus den französischen Besatzungszonen Baden und Württemberg-Hohenzollern, es beinhaltet die ehemaligen Länder Alt-Baden, Alt-Württemberg und Teile von Hohenzollern.²⁵⁹

Mit dem staatlichen Neuaufbau und dem wirtschaftlichen Wiederaufstieg nach den ersten Nachkriegsjahren erfuhr die Lebensmittelhygiene einen beachtlichen wissenschaftlichen Ausbau.²⁶⁰ Neue Anforderungen an das Lebensmittelrecht wurden auch durch die zunehmende Bevölkerungsdichte und die sich teilweise widersprechenden Verbrauchererwartungen gestellt, die sich durch die Umschichtung der Bevölkerung als Kriegsfolge eingestellt hatte. Konzentrationerscheinungen bei der Herstellung sowie lange Transport- und Lagerzeiten brachten schwer überschaubare Verhältnisse für Verbraucher und Überwachungsorgane mit sich.²⁶¹ Zunehmend rückte die Rückstandsproblematik bei Lebensmitteln tierischer Herkunft ins allgemeine Bewusstsein (Rückstände durch Tierarzneimittel, Wachstumsförderer, belastete Futtermittel). Durch den nachhaltigen Einfluss der EU und durch sogenannte „Lebensmittelskandale“ (Hormon- und Dioxinskandal, die Ereignisse im Zusammenhang mit dem Auftreten der BSE) änderten sich die Anforderungen an die Veterinärverwaltung²⁶² und auch an die tierärztliche Lebensmittelüberwachung: der Schutz des Verbrauchers wurde zu einer der zentralen Aufgaben nationaler und europäischer Politik, eine Entwicklung, die bis heute noch nicht abgeschlossen ist.

²⁵⁹Brockhaus (2001)

²⁶⁰S. Braun, F. Zimmermann: Erfahrungen mit dem Einsatz der Gemeinde- und freiberuflichen Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung, in: Schlacht- und Viehhofzeitung 63 1963, S. 217

²⁶¹Brühann (1965), S. 2

²⁶²M. Hartig (c): Grußwort, 50 Jahre Fachverwaltung mit hohen Anforderungen, in: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg, 2003, S. 11

1. Organisation der Lebensmittelüberwachung bis 1959

In der Bundesrepublik Deutschland richtete sich die Zuständigkeit der Behörden und Beamten für die Lebensmittelüberwachung nach Landesrecht.²⁶³ In Baden-Württemberg war die Lebensmittelüberwachung Aufgabe der Gemeindebehörden. Als ausführende Organe waren speziell ausgebildete Überwachungsbeamte zu bestellen, denen Sachverständige zur Seite standen. Die Sachverständigen waren Lebensmittelchemiker, Tierärzte und Ärzte als Leiter oder amtlich bestellte Angehörige entsprechender Untersuchungsanstalten und beamtete Tierärzte und Ärzte im Staats- oder Gemeindedienst. Die Überwachungsbeamten hatten die Lebensmittelbetriebe planmäßig, erforderlichenfalls unter Zuziehung von Sachverständigen – die auch für sich allein tätig werden konnten – zu besichtigen, Proben zu entnehmen und diese den chemischen, tierärztlichen oder medizinischen - oder zugleich verschiedenen - Untersuchungsanstalten einzusenden, die danach das weiter Erforderliche einleiteten.²⁶⁴

Die Organisation der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg gründete sich in erster Linie auf das Lebensmittelgesetz (in der Fassung vom 17.01.1936 RGBI. I S.17), weiter auf die geltenden Polizeistrafgesetze. Auf den Vorschriften zur reichseinheitlichen Durchführung des Lebensmittelgesetzes von 1934²⁶⁵ beruhte die Organisation der Überwachung und die Abgrenzung der Zuständigkeiten der Chemiker, Tierärzte und Ärzte. In Württemberg war durch die VO des württembergischen Innenministeriums über den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch vom 03.01.1941 (Reg.Bl. S.1) eine erschöpfende Regelung getroffen.²⁶⁶

1.1 Tierärztliche Sachverständige und Fleischbeschauer

Bis zur Änderung der Zuständigkeiten 1959 wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung im ehemaligen Land Württemberg weiter gem. der VO

²⁶³Brühann (1965), S. 1

²⁶⁴N.N.: Praxis der Gemeindeverwaltung, 11. Sonderlieferung Baden-Württemberg (April – Juni 1955), S. 37-38

²⁶⁵Diese Vorschriften wurden erst 1997 durch die VO des Ministeriums Ländlicher Raum und des Sozialministeriums zur Aufhebung entbehrlicher Vorschriften in der Lebensmittelüberwachung aufgehoben.

²⁶⁶N.N. (1955), S. 38

vom 3. Januar 1941 und in Baden nach der Verordnung des bad. Großherzoglichen Ministers des Innern, die Schlachtvieh- und Fleischschau betreffend vom 17. Januar 1903 (in der Fassung der Verordnungen von 1923 und 1934) durchgeführt. Die Organisation der Überwachung beruhte in beiden Ländern auf den seinerzeit rechtseinheitlich erlassenen Vorschriften zur einheitlichen Durchführung des Lebensmittelgesetzes von 1934.

Nach BRAUN²⁶⁷ war die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft in den Regierungsbezirken Nordbaden, Südbaden und den ehemaligen hohenzollerischen Kreisen Hechingen und Sigmaringen den Regierungsveterinärärzten vorbehalten, sie nahmen allein die Betriebsbesichtigungen vor. Nach HOFSCHULTE²⁶⁸ waren jedoch auch die mit der Fleischschau beauftragten Tierärzte nach wie vor in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung tätig, da ihnen diese Aufgabe per Rechtsverordnung übertragen worden war. In den Regierungsbezirken Nordwürttemberg und Südwürttemberg- Hohenzollern (mit Ausnahme der Kreise Hechingen und Sigmaringen) führten neben den als Sachverständigen bestellten Leitern der tierärztlichen Untersuchungsanstalten und den Regierungsveterinärärzten die für die ordentliche Fleischschau bestellten Tierärzte und in gewissem Umfang auch die Fleischbeschauer jeweils in ihrem Beschaubezirk die Überwachung des Verkehrs mit tierischen Lebensmitteln durch.²⁶⁹

In Württemberg waren also bis zur Bekanntmachung über die Bestellung der tierärztlicher Sachverständigen vom 21. September 1959 immer noch neben den Fleischbeschautierärzten auch die Fleischbeschauer in ihrem Beschaubezirk mit der Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger und Frischfleischbetriebe beauftragt. Allein den Tierärzten vorbehalten war die Kontrolle von bestimmten Betrieben mit Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren (im folgenden als W.- S.- u. K. abgekürzt). Der Regierungsveterinärarzt war in Württemberg bis 1959 als Sachverständiger nicht für die Routineüberwachungstätigkeit, sondern als Fachaufsicht für die Lebensmittelüberwachung der Fleischbeschautierärzte und Laienfleischbeschauer zuständig, er nahm die Revisionen der Fleischbeschaubezirke vor. Die Fleischbeschautierärzte und Laienfleischbeschauer galten bei der Über-

²⁶⁷Braun, Zimmermann (1963), S. 216

²⁶⁸Hofschulte (1988), S. 430

²⁶⁹Spindler Theurer: Das Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz, 5. Auflage Stuttgart 1964, S. 391

wachung als Beamte der Polizei, nur bei der Besichtigung von Gemischtwarenhandlungen waren gemeinsame Kontrollen mit den sonst zuständigen Beamten und Sachverständigen der Lebensmittelpolizei vorgesehen.

a. Fortbildung der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte und Fleischbeschauer (GP RPa 1955)

Um eine straffere Durchführung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung zu erreichen, wurden die Regierungsveterinärärzte angewiesen, Fortbildungen für die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte und Fleischbeschauer durchzuführen; es sollten jeweils getrennte Dienstversammlungen für Tierärzte und Fleischbeschauer veranstaltet werden, bei denen das Lebensmittelgesetz erläutert werden sollte, insbesondere die allgemeinen Richtlinien für Geschäfts- und Betriebskontrollen. Anhand einer Betriebsliste sollte der Gang der Kontrolle und die Besichtigung der Betriebsräume dokumentiert werden, ebenso die Inneneinrichtung von Schlachträumen und die Arbeitsgeräte (Tische, Hackklötze usw.).

1.2 Überwachung der Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwarenhändler – Beispiel Bad Mergentheim

a. Regelmäßige Besichtigung der Betriebe (MERG LRA 1956):

- Die Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwarenfabrikanten waren mindestens 1x monatlich durch den Fleischbeschautierarzt oder den Fleischbeschauer zu besichtigen.
- Alle weiteren Betriebe, die zum Genuss für Menschen bestimmtes Fleisch warmblütiger Tiere und daraus hergestellte Erzeugnisse herstellten und in Verkehr brachten (Geflügelhandlungen- und schlächtereien, Wildbret-handlungen, Warenhäuser, Feinkosthandlungen, Hotelküchen, Speisewirtschaften, Kantinen u.ä.) waren je nach Zuverlässigkeit des Betriebs in ein-, zwei-, oder dreimonatigen Abständen von den Fleischbeschautier-ärzten oder Fleischbeschauern zu besichtigen.
- Betriebe mit bestimmten Fischen, W.- S.- u. K. waren in den gleichen Abständen, aber nur durch den Fleischbeschautierarzt zu kontrollieren.

Bei den Besichtigungen sollten von der Ortspolizeibehörde ausgestellte Ausweise mitgeführt werden. Die Fleischbeschauer waren berechtigt, 1,- DM für jede angefangene halbe Stunde in Rechnung zu stellen während die in der Fleischbeschau tätigen Tierärzte 1,50 DM abrechnen konnten.

Die Bürgermeisterämter wurden gebeten, Listen mit den der Überwachung unterliegenden Betrieben zu erstellen und dem Landratsamt sowie den in der Fleischbeschau tätigen Personen bis 01.06.1956 Mitteilung zu machen. Die Listen sollten von den Ämtern für öffentliche Ordnung geführt und laufend ergänzt werden.

b. Berichte über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung (MERG BMA 1957)

Jahresbericht des Stadttierarztes der Stadt Bad Mergentheim für 1956 an das Landratsamt über den Herrn Regierungsveterinärarzt:

1. Es wurden 111 Besichtigungen in Metzgereien vorgenommen, Beanstandungen wegen Unsauberkeit und Nichtinstandhaltung der Räume erfolgte in 6 Fällen, wegen Hackfleisch im Laden ohne Fliegenschutz in 3 Fällen, in je 1 Fall erfolgten Beanstandungen wegen falscher Deklaration und wegen gefärbter Wursthüllen.
2. In Fisch-, Wild- und Geflügelgeschäften wurden 18 Besichtigungen vorgenommen, einmal wurde ein Kühlraum wegen Unsauberkeit beanstandet, eingeführte Fische wurden in 2 Fällen zur Beurteilung vorgelegt, wovon in 1 Fall Beschlagnahme wegen Verdorbenheit erfolgte.
3. In Lebensmittelgeschäften erfolgte bei 5 Besichtigungen keine Beanstandung, bei in Lebensmittelgeschäften gekauften Hühnern wurde zweimal Tuberkulose festgestellt.
4. Betriebe mit Weich-, Schalen- und Krustentieren Fehlanzeige.
5. In Gaststätten, Hotels und Fremdenheimen wurden 62 Besichtigungen vorgenommen. Beanstandungen wegen Unsauberkeit und Nichtinstandhaltung der Räume erfolgten in 5 Fällen.
6. Auf Märkten erfolgten in 7 Fällen Beanstandungen wegen mangelhafter Durchführung der Fleischuntersuchung (u.a. undeutliche, mangelhafte und falsche Stempel). Die zuständigen Veterinärärzte wurden benachrichtigt.

**c. Überprüfung der Beschaubezirke durch den Regierungsveterinärat
(MERG RVR 1958)**

Ergebnis der am 20.2.1958 in der Gemeinde Wachbach durch Regierungsveterinärat *Dr. Zimmer* vorgenommenen Besichtigungen in 2 Betrieben: Die Überprüfung ergab kleinere bauliche Mängel, einen unordentlichen Wurstraum, und die Empfehlung des *Dr. Zimmer*, einen der beiden Betriebe öfters zu besichtigen, da der Betriebsleiter „auch Trinker“ sei und sein Betrieb früher schon wegen unhygienischen Verhältnissen geschlossen werden musste.

**d. Meldung über unschädlich gemachte, verdorbene Wurstwaren
(MERG LPP 1958)**

Am 11.6.1958 wurde dem Landespolizeiposten Weikersheim über das Bürgermeisteramt Elpersheim mitgeteilt, dass der Reg.Vet.Rat *Dr. Zimmer* in einer Metzgereifiliale in Weikersheim verdorbene Wurstwaren vorläufig beschlagnahmt hatte. Diese Wurstwaren (ca. 5 kg Blutwurst im Anschnitt und Rotwurst) wurden daraufhin nachmittags von einem Polizeimeister in der Filiale sichergestellt und im Einvernehmen und mit der Erlaubnis von *Dr. Zimmer* dem Polizeidiensthund des Landespolizeipostens Harthausen verfüttert: „Somit scheidet eine Gefahr des menschlichen Genusses und einer eventuellen Fleischvergiftung aus.“ Der Vollzug wurde dem Landratsamt Bad Mergentheim gemeldet.

1.3 Entstehung und Aufgaben des Wirtschaftskontrolldienstes (WKD)

Der Wirtschaftskontrolldienst (WKD) ging aus dem sog. „Kontrolldienst“ hervor, dessen Aufgaben die Preisprüfung, Lebensmittelkontrolle, Milchkontrolle und die Überwachung der Getränkeeschankanlagen waren.²⁷⁰ Als Urzelle des WKD ist daher die Gewerbeüberwachungs- und Preisprüfungsstelle anzusehen,²⁷¹ die bei den Ämtern für öffentliche Ordnung im Bereich der Verwaltung angesiedelt war. Mit Erlass des Innenministeriums vom 12. Juni

²⁷⁰S. Steudten: Ein synoptischer Vergleich der Struktur der Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und der Schweiz, Villingen-Schwenningen 2001, S. 5

²⁷¹persönl. Mitteilung: ERHARDT 2004

1954 wurde für die Erledigung dieser Aufgaben der Begriff ‚Wirtschaftskontrolldienst‘ eingeführt.²⁷²

Während die Ortspolizeibehörden ihren Mangel an Sachkunde bei der Beurteilung von Lebensmitteln durch die Inanspruchnahme von wissenschaftlichen Sachverständigen ausgleichen konnten, mussten die mit der Betriebsbesichtigung und Probennahme beauftragten Vollzugsbeamten über eine gewisse eigene Kenntnis und Erfahrung verfügen.²⁷³ In Freiburg wurden deshalb seit 1954 Aus- und Fortbildungslehrgänge für Beamte des Polizeivollzugsdienstes abgehalten, die dort u.a. zu Lebensmittelkontrolleuren ausgebildet wurden.

In einem gemeinsamen Erlass des Innenministeriums und des Wirtschaftsministeriums vom 12. Juli 1957 (GABl. S. 405) wurden dem Polizeivollzugsdienst die Vollzugsaufgaben beim Verkehr mit Lebensmitteln (Wirtschaftskontrolldienst) übertragen. Bedienstete der Landkreise und der Gemeinden, die bis dahin für den Wirtschaftskontrolldienst verwendet worden waren, wurden in den Dienst des Landes übernommen und konnten vorübergehend weiter mit den Aufgaben des Wirtschaftskontrolldienstes beauftragt werden. In der Regel waren jedoch Polizeibeamte für die Durchführung des Wirtschaftskontrolldienstes zuständig. In den staatlichen Polizeidirektionen und den Landpolizeikreiskommissariaten (mit großer Kreisstadt) waren jeweils zwei Polizeibeamte für den WKD abzustellen, in den übrigen Kommissariaten war je ein Polizeibeamter zuständig. Die im WKD eingesetzten Polizeibeamten mussten eine besondere Ausbildung haben und ihren Dienst in bürgerlicher Kleidung versehen.

Dem WKD wurden die polizeilichen Vollzugsaufgaben der Preisüberwachung, der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie die Überwachung von Getränkeschankanlagen übertragen.²⁷⁴

1.4 Novelle des Lebensmittelgesetzes von 1958

Die Hauptaufgabe des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 bestand in der vordringlichen Lösung

²⁷²Steudten (2001), S. 6

²⁷³Kloesel: Die Lebensmittelpolizei in Baden-Württemberg, von Oberregierungsrat Kloesel im Innenministerium, Stuttgart, Württembergische Gemeindezeitung ;r. 12 vom 27.6.1958, Reg. Nr. 8201, S. 214

²⁷⁴Steudten (2001), S. 6-7

des sogenannten Fremdstoffproblems, da infolge der stürmischen Weiterentwicklung der chemischen Industrie und der Lebensmittel-Technologie die bisherigen gesetzlichen Vorschriften zum Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren nicht mehr genügten.²⁷⁵ Unter anderem wurde es verboten, Schlachttieren Antibiotika zu verabreichen, um die Haltbarkeit des Fleisches zu beeinflussen und sie mit bestimmten Hormonen zu behandeln, um den Fleisch- oder Fettansatz zu beeinflussen.²⁷⁶ Die Kontrollrechte für die Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden erweitert (Zutritt auch zu Geschäftsräumen, keine Festlegung eines Zeitrahmens für die Zutrittsberechtigung), die Bezeichnung für das Kontrollpersonal wurde von „Beamte der Polizei“ zu „Verwaltungsangehörige“ geändert, da in verschiedenen Bundesländern die Kontrollen nicht durch Beamte, sondern durch Angestellte durchgeführt wurden.²⁷⁷

2. Landeseinheitliche Regelung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung ab 1959

Die Polizeiverordnung des Bad. Württembergischen Innenministeriums über die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 28. Juli 1959 (Ges. Bl. S. 138), auch als Hygieneverordnung für Baden-Württemberg bezeichnet, ersetzte die badische Hygieneverordnung von 1876 und Teile der württembergischen VO von 1941.

Die zur landeseinheitlichen Durchführung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung notwendige Harmonisierung der unterschiedlichen Gesetzgebung erfolgte durch die Bekanntmachung des Bad.-Württ. Innenministeriums über die Bestellung der tierärztlichen Sachverständigen und den Erlass über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft durch die tierärztlichen Sachverständigen, beide vom 21. September 1959 (GABl. S. 502). Die Laienfleischbeschauer wurden mit der Durchführung der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft nicht mehr beauftragt.²⁷⁸

²⁷⁵G. Dutschke: Kommentar zum neuen Lebensmittelgesetz, in: die Fleischwirtschaft (Hrsg.) Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, Frankfurt 1958, S. 3

²⁷⁶§ 4b Nr. 1 u. 2 der Novelle des LMG (Dutschke 1958, S. 22)

²⁷⁷Dutschke (1958), S. 31-32

²⁷⁸Spindler Theurer (1964), S. 392

2.1 Hygieneverordnung für Baden-Württemberg

Die Verordnung regelte das Behandeln und Befördern von zum menschlichen Genuss bestimmtem frischem und zubereitetem Fleisch warmblütiger Tiere einschließlich Wild und Geflügel, Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren, sowie daraus hergestellter Erzeugnisse. In den allgemeinen Bestimmungen der §§ 3 bis 6 wurden Vorschriften zur Vermeidung nachteiliger Beeinflussung (wie z.B. durch Schmutz, Gerüche, Schimmel, Krankheitserreger) der Lebensmittel festgelegt, u.a. wurde auch die Kühllhaltung und die Behandlung und Reinigung nur mit Trinkwasser gefordert. Für Gegenstände, mit denen Lebensmittel behandelt wurden (z.B. Arbeitstische,²⁷⁹ Fleischerhaken,²⁸⁰ Geräte,²⁸¹ Einwickelpapier²⁸²) und an das Verhalten von Kunden und Verkäufern wurden detaillierte hygienische Anforderungen gestellt (z.B. Verbot des Beriechens und Befühlens der Ware durch den Kunden, Verbot des Berührens der Schnittflächen von Wurst und Fleischwaren mit den Händen). In den §§ 7 bis 9 wurden die Anforderungen an das Behandeln von frischem Fleisch aufgeführt, u.a. wurde das Behandeln nur in allseitig umschlossenen Räumen und das Entbluten nur in besonderen Räumen oder Plätzen innerhalb des Schlachtraums erlaubt. Die Verarbeitung von Fleisch in Schlachträumen wurde verboten. In den §§ 10 und 11 wurden die baulichen und sonstigen Anforderungen an Betriebs²⁸³- und Geschäftsräume festgelegt. Die §§ 13 bis 18 beschäftigten sich mit der Beförderung von Lebensmitteln, dem Lebensmittelverkehr unter freiem Himmel und Gast- und Speisestätten. In den §§ 19 und 20 waren Vorschriften für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen festgelegt, u.a. bestand ein Tätigkeitsverbot für Personen mit bestimmten Erkrankungen²⁸⁴ oder bestimmtem Berufen.²⁸⁵ Auch wurde das Tragen von Schutzkleidung vorgeschrieben und das Rauchen oder Schnupfen während des Behandelns von Lebensmitteln verboten.

²⁷⁹glatt, riss – u. spaltenfrei, leicht abwaschbar

²⁸⁰nicht rostig, 20 cm von der Wand entfernt, so hoch, dass aufgehängtes Fleisch nicht den Boden berühren kann, für die Kundschaft unzugänglich

²⁸¹Wurstfüllmaschinen, Kutter, Messer, Waagen, Sägen usw. mind. einmal täglich gereinigt

²⁸²sauber, unbenutzt, farbfest, auf Lebensmittelseite nicht beschrieben und bedruckt

²⁸³z.B. Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten, abwaschbarer heller Belag an Wänden, Fußboden leicht und geruchssicher zu entwässern

²⁸⁴Typhus abdominalis, Paratyphus, Salmonellose (Enteritis infectiosa), Ruhr, Hepatitis, Scharlach, Tuberkulose, ansteckende Hauterkrankungen

²⁸⁵u.a. Lumpen-, Knochen-, Häutehandel, Hundeschur, Tierkörperbeseitigungsdienst, Leihbuchhandel

Zu widerhandlungen konnten mit Geldstrafen bis 150 DM oder mit Haft bis zu 14 Tagen bestraft werden.

2.2 Bereitstellung der tierärztlichen Sachverständigen

Durch die Bekanntmachung des Bad.-Württ. Innenministeriums über die Bereitstellung der tierärztlichen Sachverständigen bei der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (vom 21. September 1959 GABl. S. 502) wurden nach Art. 3 der Vorschriften von 1934 als tierärztliche Sachverständige für die dort aufgeführten Lebensmittel bestellt:

1. die Vorstände der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter und ihre Stellvertreter
2. die beamteten Tierärzte
3. die vollbesoldeten Gemeindetierärzte (kommunale beamtete Tierärzte)
4. die nicht voll besoldeten Gemeindetierärzte („Stadttierärzte“) sowie die Freiberufstierärzte in den Gemeinden, in denen sie die ordentliche Schlachtvieh- und Fleischschau oder Ergänzungsfleischschau²⁸⁶ ausübten, für die Überwachung von Metzgereien und solchen Betrieben, die Frischfleisch verkauften.

Die Überwachung von Metzgereien und Frischfleischbetrieben war nun im ganzen Land einheitlich Aufgabe der nicht voll besoldeten Gemeindetierärzte und der Freiberufstierärzte, in den Gemeinden, in denen sie die Schlachtvieh- und Fleischschau oder Ergänzungsbeschau ausübten.²⁸⁷

Damit war im ganzen Land Baden-Württemberg praktisch wieder eine „außerordentliche Fleischschau“ eingeführt worden, die in der alleinigen Zuständigkeit des Fleischbeschautierarztes lag.

2.3 Überwachung durch tierärztliche Sachverständige

In dem Erlass des Bad.-Württ. Innenministeriums über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft durch die tierärztlichen Sach-

²⁸⁶wenn in einem Beschaubezirk ein Laienfleischbeschauer aufgestellt war, musste zur „ergänzenden“ Beschau von kranken Tieren und krankhaften Fleischveränderungen ein Tierarzt aufgestellt werden

²⁸⁷Spindler Theurer (1964), S. 392

verständigen (vom 21. September 1959 GABl. S. 502) wurde festgelegt, welche Betriebe wie oft durch die jeweiligen Sachverständigen zu besichtigen waren.

1. Schlachthäuser, Geschäftsbetriebe der Metzger, Fleischwarenfabriken und andere Betriebe, die Frischfleisch in Verkehr bringen, waren durch den für die Fleischschau zuständigen tierärztlichen Sachverständigen in zweimonatigen Abständen zu besichtigen. Dabei waren die Schlachträume, Verarbeitungs-, Pökel-, Kühl-, Gefrier- und andere Räume in denen Fleisch und Fleischwaren behandelt wurden, zu besichtigen.
2. In viermonatigen Abständen waren die sonstigen Betriebe von den vollbesoldeten Gemeindetierärzten in den Gemeinden, in denen sie die Schlachttier- und Fleischschau ausübten, im übrigen von den Regierungsveterinärärzten zu besichtigen. Sonstige Betriebe waren zum Beispiel
 - a. Geflügelhandlungen- und schlächtereien, Wildbrethandlungen, Fischhandlungen, Warenhäuser, Feinkost- und andere Lebensmittelhandlungen, Markthallenstände,
 - b. Hotelküchen, Speisewirtschaften, Kantinen, Anstalten und Einrichtungen zur Verpflegung von Menschen,
 - c. Rohfettsammelstellen, Fett- und Talgschmelzen, Schmalzsiedereien

Die Besichtigung dieser Betriebe war nach Verständigung mit den sonst zuständigen Sachverständigen der Lebensmittelpolizei (Lebensmittelchemiker und Amtsarzt) und dem Wirtschaftskontrolldienst auszuführen.

a. Verfahren bei Besichtigungen

Bei den Besichtigungen war festzustellen, ob die Vorschriften der Schlachttier- und Fleischschau sowie die in Betracht kommenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, u.a. die o.g. Polizeiverordnung von 1959, die Hackfleischverordnung, das Nitritgesetz und die Verordnung über die äußere Kennzeichnung der Lebensmittel eingehalten wurden. Es waren die Beschaffenheit und Einrichtung von Räumlichkeiten und verwendeten Geräten, die Abfall und Abwasserbeseitigung, die Beförderung des Fleisches und die Ausführung der

Schlachtungen zu überprüfen. Bei Fleisch war neben der Genusstauglichkeit besonders auf die vorgeschriebenen Untersuchungsschnitte und Beschau-
stempel zu achten, bei Geflügel, Wildbret und Fischen vor allem auf Fäulnis
und Krankheiten, bei Weich-, Schalen- und Krustentieren in erster Linie auf
faulige Zersetzung. Konserven waren auf Bombage und doppelte Lötstellen zu
prüfen. In Gemischtwarenläden war vor allem auf den Schutz der Fleischwa-
ren bei der Lagerung und allgemeine Hygiene zu achten.

b. Verfahren bei Beanstandungen

Beanstandetes Fleisch,²⁸⁸ Fleischwaren²⁸⁹ oder Geflügel, Wildbret, Fische,
Weich-, Schalen- und Krustentiere waren vorläufig zu beschlagnahmen. Die
Beschlagnahme musste dem Besitzer unverzüglich entweder mündlich oder
durch schriftliche Verfügung eröffnet und der Ortspolizeibehörde mitgeteilt
werden. Die Ortspolizeibehörde hatte die vorläufige Beschlagnahme entweder
zu bestätigen oder aufzuheben.

Wenn bei Verdacht auf eine strafbare Handlung keine unmittelbare Gefahr für
die Verbraucher bestand, waren Proben zu entnehmen und zur Untersuchung
zu bringen.

c. Buchführung

Die Sachverständigen hatten über die Besichtigungen getrennt für jeden
Beschaubezirk Buch zu führen und das Besichtigungsbuch vierteljährlich der
Ortspolizeibehörde vorzulegen.

Der beamtete Tierarzt hatte es sooft wie möglich einzusehen (mindestens
aber bei den Überprüfungen der Überwachungstätigkeit s.u.) und die Einsicht-
nahme zu bescheinigen.

²⁸⁸Fleischschau nicht durchgeführt, fehlende Kennzeichen, verdorben oder mit unzulässigen Stoffen
behandelt, gesundheitsschädlich, minderwertig, bedingt tauglich oder untauglich, von Einhufern oder
Hunden stammend und widerrechtlich im Verkehr

²⁸⁹aus beanstandetem Fleisch hergestellt, verdorben, gesundheitsschädlich

d. Nachprüfung der Überwachungstätigkeit

Alle zwei Jahre hatte in jedem Beschaubezirk eine Überprüfung durch den beamteten Tierarzt stattzufinden.

e. Vergütung

Nach dem Erlass des Bad.-Württ. InnMin. vom 9.10.1959 Nr. XI 1230/195 fiel die Regelung der Vergütung für die Ausübung der Lebensmittelüberwachung in die Zuständigkeit der Gemeinden. Von den kommunalen Verbänden wurde ein Satz von 2,50 DM je angefangene Viertelstunde als angemessen erachtet. Für die Regierungsveterinärärzte war die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln Dienstaufgabe. Davon ausgenommen war die Überwachung von Metzgereien und Frischfleischbetrieben in den Ergänzungsbeschaubezirken der Regierungsveterinärärzte. Hier fiel ihnen eine Vergütung wie den nicht vollbesoldeten Gemeindetierärzten und den Freiberufstierärzten zu.²⁹⁰

2.4 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung – Strafen aus den Tätigkeitsberichten – Beispiel Göppingen

a. 1961 (GP RVa 1961)

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Schwarzschlachtung und Urkundenfälschung | 200.-DM |
| 2. zu hoher Phosphatgehalt der Wurst | zw. 50– 200.-DM |
| 3. zu hoher Fettgehalt (67 statt 45 %) in Teewurst | 80.-DM |
| 4. zu hoher Fettgehalt (68 statt 60 %) in Mettwurst | 100.-DM |

b. 1964 (GP RVb 1964)

- | | |
|---|---------|
| 1. Metzgermeister aus Geislingen wegen Mehlsatzes
in Leberpastete | 200.-DM |
| 2. Metzger aus Donzdorf wegen Herstellung von Griebenwurst mit ranzigem
Speck für Kantine, mehrere Personen an Übelkeit und Erbrechen erkrankt | 800.-DM |

²⁹⁰Spindler Theurer (1964), S. 395

3. Zwei weitere Metzger wegen verdorbener Wurstwaren im Kühlschrank bzw. in den Betriebsräumen je 80.-DM

c. 1967a (GP RVc 1967a)

1. Metzgermeister in Geislingen wegen Untergewicht in Wurstdosen 160.-DM
2. Lebensmittelhändler in Geislingen wegen Feilhalten von verdorbener Teewurst 80.-DM
3. Inhaberin eines Lebensmittelgeschäftes in Reichenbach wegen verdorbener Würstchen in Vakuumpackungen 100.-DM
4. Inhaber eines Fischgeschäftes wegen Verkauf von verdorbenen Bückling und Makrelen 120.-DM
und wegen Verkaufs von verdorbenem Hering 250.-DM
5. Metzger in Geislingen wegen erhöhtem Fettgehalt in Lyoner 100.-DM
6. Metzger in Geislingen wegen erhöhtem Fettgehalt in roten Würstchen 200.-DM
7. Gastwirt in Donzdorf wegen Unsauberkeit der Küche und des Kühlschranks und Vorhandenseins von verdorbenen Fleischstücken und Wurst 120.-DM

d. 1967b (GP RVd 1967d)

Ein Metzger erhielt wegen des Aufbewahrens und Einfrierens von verdorbenem Fleisch, das er anschließend zur Wurstherstellung verwendete, ein Verbot zum Führen eines Metzgereibetriebes, 6 Monate Gefängnis auf Bewährung und eine Geldstrafe von 500.-DM

3. Praktische Tierärzte, Gemeindetierärzte und Regierungsveterinäräräte als Sachverständige in der Lebensmittelüberwachung

Neben der Schaffung des WKD als für die Lebensmittelüberwachung zuständige Sondereinheit der Vollzugpolizei,²⁹¹ wurde in Baden-Württemberg auch bei der Bestellung der tierärztlichen Sachverständigen ein Sonderweg eingeschlagen. In Baden-Württemberg wurden neben den beamteten Tierärzten (Regierungsveterinärarat und vollbesoldeter Gemeindetierarzt) und den Leitern der tierärztlichen Untersuchungsanstalten die in der Fleischbeschau tätigen praktischen Tierärzte und teilbesoldeten²⁹² Gemeindetierärzte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung eingesetzt.

Der Regierungsveterinärarat übernahm die Lebensmittelüberwachung nur dort, wo keiner der Vorgenannten zur Verfügung stand. Dies hatte neben den historischen („außerordentliche Fleischschau“) auch praktische Gründe, da man sich im Innenministerium vor Herausgabe der Hygieneverordnung von 1959 darüber im klaren war, dass der Regierungsveterinärarat nicht in der Lage war, in seinem Kreis allein die Aufgaben des tierärztlichen Sachverständigen der Lebensmittelpolizei zu erfüllen.²⁹³ Es mussten ihm daher Mitarbeiter zur Seite gestellt werden. Diese Mitarbeiter konnten nur Fleischbeschautierärzte sein, da sie aufgrund ihres Hochschulstudiums die Befähigung mitbrachten und mit der Fleischschau schon eine öffentliche Aufgabe erfüllten. Neben der Entlastung der Regierungsveterinäräräte existierten auch standespolitische Überlegungen der Tierärzteschaft, durch Intensivierung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung die tierärztliche Tätigkeit noch mehr in der öffentlichen Gesundheitspflege zu verankern und ein Vakuum auszufüllen, bevor dies Sachverständige anderer Berufssparten taten. Daher wurde die Übernahme von Überwachungsaufgaben durch Freiberufstierärzte und teilbesoldete Gemeindetierärzte in den 60er Jahren ausdrücklich befürwortet und gefördert.²⁹⁴ Die Freiberufstierärzte und teilbesoldeten Gemeindetierärzte konnten neben der Überwachung der Metzgereien und Frischfleischbetriebe

²⁹¹in anderen Bundesländern waren die Lebensmittelkontrolleure nicht der Polizei, sondern den Verwaltungsbehörden zugeordnet

²⁹²in Teilzeit (bis zu 80%) von der Gemeinden angestellte Tierärzte, die in den öffentlichen Schlachthäusern zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischschau bestellt waren (Braun, Zimmermann (1963), S. 218)

²⁹³Braun, Zimmermann (1963), S. 217

²⁹⁴Ebd., S. 219

mit Genehmigung des RP auch für die Überwachung der sonstigen Betriebe (Gaststätten, Geflügel- und Fischhandel, Märkte) bestellt werden. Diese Regelung hatte bis zur Eingliederung der staatlichen Veterinärämter in die Landratsämter 1995 Bestand, mit der Einschränkung, dass nach einem Erlass von 1980²⁹⁵ die Freiberufs- und teilbesoldeten Gemeindetierärzte nur noch auf Antrag für die Überwachung von Metzgereien und Frischfleischbetrieben zuständig waren.

3.1 Vorteile und Schwierigkeiten bei der Sachverständigentätigkeit der praktischen Tierärzte und Gemeindetierärzte

Bei der Beurteilung muss zwischen den beiden Berufsgruppen Freiberufstierarzt und Gemeindetierarzt unterschieden werden. Für den an einem kommunalen Schlachthof beschäftigten Gemeindetierarzt war die praktische Lebensmittelüberwachung in den Betrieben eine ideale Ergänzung zur tierärztlichen Tätigkeit am Schlachthof, beide Aufgabengebiete ließen sich sowohl fachlich als auch zeitlich gut miteinander kombinieren.²⁹⁶ Durch die Verringerung der Anzahl an Gemeindetierärzten (aufgrund der Schließung kommunaler Schlachtstätten wurden viele Stellen nicht mehr besetzt), erfolgte jedoch ein kontinuierlicher Rückgang der Lebensmittelüberwachung durch Gemeindetierärzte. Obwohl eigentlich die Gemeinden zur Bestellung eines Sachverständigen zuständig und verpflichtet waren, musste die Tätigkeit vielfach von den beamteten Tierärzten der staatlichen Veterinärämter übernommen werden. Für den praktischen Tierarzt, der durch seine kurative Praxis stark in Anspruch genommen wurde, war die Durchführung der Lebensmittelüberwachung vor allem auch eine Zeitfrage. Sie bedeutete für einen Teil der Tierärzte nur eine schlechtbezahlte Mehrarbeit. Hinzu kam teilweise eine gewisse Unsicherheit auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung,²⁹⁷ die sich auch in der Forderung nach vermehrtem Fortbildungsangebot äußerte (MERG RPa 1963). BRAUN²⁹⁸ führte außerdem die erhebliche psychische Belastung für die Sachverständigen an, die aus der zusätzlichen polizeilichen Überwachung

²⁹⁵Erlass des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt vom 13. Februar 1980, siehe auch unter 4.1

²⁹⁶S. Gaebler: Berufsbild: Stadt-/Gemeindetierarzt in Baden-Württemberg, in: Fleischbeschau und Lebensmittelkontrolle 5 1986, S. 4

²⁹⁷Braun, Zimmermann (1963), S. 219

²⁹⁸Ebd., S. 218

von Betrieben entstehen konnte, in denen ein über Jahre gewachsenes Vertrauensverhältnis zwischen dem Fleischbeschautierarzt und dem Betriebssinhaber bestand. Dieser Interessenskonflikt konnte auch zur erschwerten Durchsetzbarkeit von notwendigen Maßnahmen führen.

3.2 Beispiele zur Entwicklung der Kontrolltätigkeit der verschiedenen tierärztlichen Sachverständigen und Effizienz der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

Mehrfach wurde festgestellt, dass die Ausführung und der Umfang der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung unbefriedigend war, überwiegend wurde die Anzahl der vorgeschriebenen Besichtigungen nicht erreicht. Von den beamteten Tierärzten wurde vor allem Personalmangel als Begründung angeführt, die Verantwortung für die geringere Zahl an Überprüfungen lag aber auch bei den Gemeindetierärzten und praktizierenden Tierärzten, deren Effizienz bei der Lebensmittelüberwachung von den Veterinärämtern zum Teil angezweifelt wurde.

a. Berichterstattung 1971 des RP Nordwürttemberg (MERG RPb 1972)

In der Berichterstattung des RP Nordwürttemberg über das erste Halbjahr wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Umfang und Ausführung als unbefriedigend bezeichnet, im Durchschnitt waren in Metzgereien nur 65 % und in Gaststätten und Lebensmittelgeschäften nicht einmal 54 % der vorgeschriebenen Kontrollen durchgeführt worden.

b. Auswertung der Jahresberichte 1976, RP Stuttgart (MRG RPc 1977)

Die Auswertung der Jahresberichte 1976 über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt ergab einen beachtlichen zahlenmäßigen Rückgang der tierärztlichen Kontrolltätigkeit. Als Gründe wurden u.a. Personalmangel angeführt, für die geringe Zahl der Überprüfungen wurden auch die Gemeindetierärzte und die praktischen Tierärzte verantwortlich gemacht.

c. Betriebsbesichtigungen 1983, RP Stuttgart (SHA RPa 1983)

Für den Regierungsbezirk Stuttgart wurde die Zusammenarbeit zwischen tierärztlichen Sachverständigen der Staatlichen Veterinärämter und dem WKD als gut bezeichnet, Betriebsbesichtigungen wurden gemeinsam durchgeführt. Von einzelnen vollbesoldeten Gemeindetierärzten (Stadttierärzten) wurden auch Lebensmittelkontrollen ohne Beteiligung des WKD durchgeführt, die Tierärzte der Stadt Stuttgart und der WKD Stuttgart führten aus organisatorischen Gründen jeweils ca. 50% der Kontrollen allein durch. Probleme hinsichtlich Terminabsprachen mit dem WKD ergaben sich bei den praktischen Tierärzten, da diese Berufsgruppe die Kontrolle meist nur kurzfristig planen und in der Regel nur 1 – 2 Stunden pro Tag zur Verfügung stellen konnte. Es wurde dargelegt, dass ein Großteil der praktischen Tierärzte auf jegliche Kontrolltätigkeit verzichten wollte, da sie sich fachlich überfordert fühlten und in der gleichzeitigen Ausübung der Fleischbeschau in den zu kontrollierenden Betrieben eine Interessenskollision sahen.

d. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung 1984 (SHA LbTa 1986)

1984 unterlagen in Baden-Württemberg 63813 Betriebe der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung. Davon wurden 29046 (45,5 %) von beamteten Tierärzten, 26069 (40,9 %) von vollbesoldeten Gemeindetierärzten und 8698 (13,6 %) von teilbesoldeten Gemeindetierärzten und Fleischbeschautierärzten überwacht. Da bei den Gemeinden aufgrund der Zentralisierung der Schlachtungen und der Privatisierung der Schlachthöfe die Tendenz bestand, die Stellen für vollbesoldete Gemeindetierärzte abzuschaffen, fielen die Aufgaben auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung immer mehr den beamteten Tierärzten zu.

e. Berichterstattung für 1990, RP Stuttgart (SHA RPb 1991)

Insgesamt waren 1990 122 (Vorjahr 124) tierärztliche Sachverständige im Regierungsbezirk Stuttgart in der Lebensmittelüberwachung tätig, davon

34 (33) Amtstierärzte

31 (36) vollbesoldete Gemeindetierärzte

55 (55) sonstige Tierärzte

Die Zahl der von den Amtstierärzten durchgeführten Kontrollen verringerte sich von 13.489 (1989) auf 10.617. Durchschnittlich wurden von jedem Amtstierarzt 312 (Vorjahr 408), von jedem vollbesoldeten Gemeindetierarzt 297 (Vorjahr 309) und von den sonstigen Tierärzten 58 (Vorjahr 62) Kontrollen durchgeführt, wobei die Effektivität der an der Lebensmittelüberwachung beteiligten Praktiker von allen Veterinärämtern angezweifelt wurde.

f. Staatliches Veterinäramt Schwäbisch Hall (SHA SV 1992)

Anfang der neunziger Jahren entwickelte sich die Lebensmittelkontrolltätigkeit der praktischen Tierärzte im Amtsbezirk Schwäbisch Hall deutlich rückläufig, als mögliche Ursachen wurden eine mangelhafte Terminierung von Kontrollterminen zwischen praktischen Tierärzten und WKD sowie vor allem die steigenden Anforderungen an die Fachkenntnisse der tierärztlichen Sachverständigen vermutet.

4. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung ab 1974

Bis zum in Kraft-Treten der Verwaltungsreform von 1974 hatte es in Baden-Württemberg etwa 180 Regierungsveterinärratsstellen gegeben, die in einer eigenen Veterinärabteilung, geführt vom Landestierarzt, dem Innenministerium unterstanden.²⁹⁹

4.1 Entstehung der staatlichen Veterinärämter

Hauptsächlich durch die Entwicklungen der EWG³⁰⁰ in den sechziger Jahren wurden immer mehr auch die Spezialisierung im Veterinärbereich gefragt und die Einmanddienststellen der Regierungsveterinärräte, manchmal im Privathaus des Tierarztes eingerichtet und mit der Ehefrau als Schreibkraft,³⁰¹ kamen an ihre Grenzen. In der Verwaltungsreform von 1973 wurden 35

²⁹⁹K.H. Störzer (a): Fünfzig Jahre Verbandspolitik, in: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 2003, S. 27

³⁰⁰Der Vertrag über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft EWG wurde 1957 in Rom unterzeichnet, sie wird heute als EG bezeichnet (AA ER 2002).

³⁰¹persönl. Mitteilung: GAEBLER 2004

Landkreise und 9 Stadtkreise neu eingerichtet³⁰² und durch Verordnung der Landesregierung vom 6. November 1973 wurden u.a. die Dienststellen der Regierungsveterinärärzte mit Wirkung vom 1. Januar 1974 aufgehoben. Gleichzeitig wurden 21 Staatliche Veterinärämter mit 29 Außenstellen als untere Sonderbehörden neu errichtet. Dadurch sollte den Amtstierärzten eine Spezialisierung nach den drei Hauptaufgabengebieten Tierseuchenbekämpfung, Lebensmittel- und Arzneimittelüberwachung und Tierschutz ermöglicht werden.³⁰³

Nach STÖRZER³⁰⁴ wurde es 1974 versäumt, den damals im Aufbau befindlichen Wirtschaftskontrolldienst als Lebensmittelkontrolleur aus der Polizei herauszunehmen.

4.2 Aufsplitterung der ministeriellen Zuständigkeiten

1972 war das Veterinärwesen dem aus dem Landwirtschaftsministerium hervorgegangenen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt zugeschlagen worden, mit zunächst eigener Veterinärabteilung und dem Landestierarzt als Abteilungsleiter.³⁰⁵ 1987 fand eine Neu- Ressortierung statt, es wurde ein Ministerium für Umwelt geschaffen, da nach dem Reaktorunfall in Tschernobyl und dem Chemieunfall der Firma Sandoz 1986 klar geworden war, dass für die Bewältigung solcher Krisen spezielle Strukturen notwendig waren. Dem neu geschaffenen Umweltministerium wurden Teile der Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung (Lebensmittel nicht tierischer Herkunft) übertragen,³⁰⁶ die Zuständigkeit für die Lebensmittel tierischer Herkunft verblieben beim Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Die Aufgabenverteilung für die Lebensmittelüberwachung auf vier verschiedenen Ministerien (Umweltministerium, Landwirtschaftsministerium, Sozial- und Innenministerium), vom Landesverband der beamteten Tierärzte als „Zuständigkeitswirrwarr“ bezeichnet,³⁰⁷ wurde auch vom Landesrechnungshof 1992 bemängelt, den zersplitterten Zuständigkeiten wurden Defizite bei der Le-

³⁰²Störzer (2003a), S. 28

³⁰³Pufe (2003), S. 53

³⁰⁴Störzer (2003a), S. 29

³⁰⁵Pufe (2003), S. 51

³⁰⁶U. Kühl: Umweltschutz, Versorgung und Entsorgung, in: Schab (Hrsg.), 40 Jahre Baden-Württemberg, Aufbau und Gestaltung 1952 – 1992, Stuttgart 1992, S. 279, 283

³⁰⁷J. Hartmann, K.H. Störzer: Die Veterinärverwaltung in den Landratsämtern, Landkreisnachrichten Baden-Württemberg 1996, S. 20

bensmittelüberwachung angelastet und es wurden erhebliche Verbesserungsmöglichkeiten mit einem beträchtlichen Einsparungspotential durch die Bündelung der Zuständigkeiten in nur einem Ministerium gesehen.³⁰⁸

4.3 Zuständigkeiten für die Lebensmittelüberwachung (nach einem unveröffentlichten Erlass von 1975 (SHA GE 1975) aufgrund des am 01. Januar 1975 in Kraft getretenen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes)

Neben den in der Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs als Sachverständige eingesetzten Tierärzten waren verschiedene weitere Stellen mit Betriebskontrollen, Probennahme und Untersuchung von Lebensmittelproben beauftragt.

a. Gemeinde/ Ortspolizeibehörde

Für die Durchführung der Lebensmittelüberwachung war die Ortspolizeibehörde zuständig, sie erließ die erforderlichen Anordnungen, insbesondere Gebote und Verbote. Bei der Überwachung bediente sich die Ortspolizeibehörde fachlich ausgebildeter Personen (WKD, Sachverständige, Untersuchungsanstalten).

b. Wirtschaftskontrolldienst

Die Beamten des Wirtschaftskontrolldienstes waren mit der Durchführung von Betriebskontrollen und der Entnahme von Proben beauftragt. Sie waren „mit der Überwachung beauftragte Personen“ im Sinne des §§ 41 und 42 des LMBG.

c. Chemische, tierärztliche und medizinische Untersuchungsanstalten

Die chemischen, tierärztlichen und medizinischen Untersuchungsanstalten waren für die Untersuchung der entnommenen Plan- und Verdachtsproben

³⁰⁸N.N.: Defizite wegen zersplitterter Zuständigkeiten, in: Staatsanzeiger Nr. 96 vom 28.11.1992

zuständig. Chemiker, Tierärzte und Ärzte der Untersuchungsanstalten konnten auch als Sachverständige an Betriebskontrollen mitwirken. Auch die Sachverständigen waren „mit der Überwachung beauftragte Personen“ im Sinne des §§ 41 und 42 des LMBG.

d. Befugnisse der Überwachungsstellen

Die Befugnisse der Überwachungsstellen bei der Durchführung der Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs entsprachen weitgehend der bisherigen Rechtslage. Da das LMBG keine Vorschriften über eine vorläufige Sicherstellung enthielt, waren Sachverständige nicht mehr befugt, von sich aus eine vorläufige Sicherstellung anzuordnen. Für die Beamten des WKD ergab sich das Recht zur Beschlagnahme nach dem Polizeigesetz. Daneben hatte das Gesundheitsamt im Rahmen der Bekämpfung übertragbarer Krankheiten die Befugnis, bei Gefahr im Verzug Maßnahmen selbst anzuordnen.

4.4 Rechtliche Grundlagen für die Zusammenarbeit der mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen

Die Grundlage für die Zusammenarbeit der mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen blieben nach wie vor die Vorschriften zur einheitlichen Durchführung des Lebensmittelgesetzes von 1934, die erst 1997 aufgehoben wurden. Darauf aufbauend wurde die Zusammenarbeit durch Erlasse der zuständigen Ministerien geregelt.

Eine mehrfach angekündigte Neuordnung der Lebensmittelüberwachung wurde schon im Entwurf wieder in der Schublade versenkt, da aufgrund des Zuständigkeitsgerangels unter den Ministerien keine Einigung herbeigeführt werden konnte.³⁰⁹

³⁰⁹persönl. Mitteilung: SCHWAB 2004

4.4.1 Gemeinsamer Erlass des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung, des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt und des Innenministeriums über die Lebensmittelüberwachung vom 14. Januar 1980 (GABl. S. 57)

Der gemeinsamen Erlass über die Lebensmittelüberwachung vom 14. Januar 1980 wurde auch als „Dreierles-Erlass“ bezeichnet, weil er von den drei Ministerien ausging die für die verschiedenen Beteiligten zuständig waren.³¹⁰

Er legte die Zuständigkeiten, Aufgaben und die Zusammenarbeit der Überwachungsstellen bei der Lebensmittelüberwachung fest, wobei die Überwachung im Rahmen des Fleischhygienerechts ausdrücklich ausgenommen wurde.

Zuständige Behörde für die Überwachung war die Ortspolizeibehörde, während für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten die untere Verwaltungsbehörde zuständig war.

In der Einleitung wurde neben der Zusammenarbeit der an der Lebensmittelüberwachung Beteiligten auch die tierärztliche Lebensmittelüberwachung neu geregelt, allerdings immer noch auf der Basis der Vorschriften von 1934.

Mit der Lebensmittelüberwachung beauftragt wurde der WKD als Lebensmittel-Kontrolleur (mit der Überwachung beauftragte Personen im Sinne von § 41 Abs. 3, § 42 Abs. 1 LMBG). Weitere mit der Überwachung beauftragte Stellen waren lebensmittelchemische, tierärztliche und medizinische Untersuchungsanstalten, Staatliche Veterinärämter und Gesundheitsämter sowie Tierärzte des Regierungspräsidiums und Gemeindetierärzte. Wissenschaftliche Sachverständige waren Lebensmittelchemiker, Tierärzte und Ärzte der staatlichen und kommunalen Untersuchungsanstalten, des Gesundheitsamtes und des Staatlichen Veterinäramtes sowie Tierärzte des Regierungspräsidiums und Gemeindetierärzte (wissenschaftlich ausgebildete Personen im Sinne von § 41 Abs. 2 LMBG).

Die tierärztliche Mitwirkung bei der Überwachung erfolgte durch Tierärzte der Regierungspräsidien und Staatlichen Veterinärämter sowie durch die Fleischbeschautierärzte und andere Gemeindetierärzte, soweit sie dazu bestellt worden waren. Die beteiligten tierärztlichen Untersuchungsämter waren

³¹⁰Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung (Chemiker, Ärzte), Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt (Tierärzte), Innenministerium (WKD)

- im Stadtkreis Stuttgart das Tierärztliche Laboratorium des Vieh- und Schlachthofs,
- im übrigen Gebiet des Regierungsbezirk Stuttgart das Staatliche Tierärztliche Untersuchungsamt Stuttgart,
- im Regierungsbezirk Karlsruhe das Staatliche Tierärztliche Untersuchungsamt Heidelberg,
- im Regierungsbezirk Freiburg das Tierhygienische Institut Freiburg,
- im Regierungsbezirk Tübingen das Staatliche Tierärztliche Untersuchungsamt Aulendorf.

Die Zusammenarbeit der verschiedenen Überwachungsstellen sollte vertrauensvoll erfolgen, wobei die Ortspolizeibehörde ein Weisungsrecht gegenüber dem Polizeivollzugsdienst hatte und vor dem Erlass von Anordnungen die in Betracht kommenden anderen Überwachungsstellen beteiligen sollte. Wenn eine Überwachungsstelle erkannte, dass ihre Zuständigkeit nicht gegeben war, hatte sie die Sache der zuständigen Stelle zu übergeben. Wenn mehrere Sachverständige verschiedener Fachbereiche tätig wurden, sollte jeder im Rahmen seiner Zuständigkeit seine fachliche Beurteilung selbständig und unabhängig abgeben.

Die Besichtigungen der wissenschaftlichen Sachverständigen aus verschiedenen Fachbereichen sollten gemeinsam durchgeführt werden, von der Beteiligung des Sachverständigen, der häufiger Besichtigungen durchführte, konnte aber auch abgesehen³¹¹ werden. In den Betrieben, die nach dem Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch³¹² und dem Geflügelfleischhygienegesetz³¹³ zugelassen waren, erfolgte die Besichtigung durch den amtlichen Tierarzt, der den WKD oder die anderen Sachverständigen nach Bedarf hinzuzog.

Berichte:

Der Bericht über die Besichtigung sollte vom WKD in Abstimmung mit dem Sachverständigen angefertigt werden, zur Koordinierung der Betriebsbesichti-

³¹¹ Dies hatte zur Folge, dass z.B. eine Besichtigung einer Fleischwarenfabrik durch Chemiker und Mediziner ohne Beteiligung und Wissen des tierärztlichen Sachverständigen, der den Betrieb regelmäßig überwachte und mit den Abläufen vertraut war, stattfinden konnte

³¹² vom 28. Juni 1965 BGBl. I S. 547, siehe 4.1

³¹³ vom 12. Juli 1973 BGBl. I. S. 776

gungen sollten gemeinsame Dienstbesprechungen der auf Kreisebene vorhandenen Überwachungsstellen abgehalten werden, zu denen auch die zuständige chemische Untersuchungsanstalt, das Staatliche Tierärztliche Untersuchungsamt und das Medizinische Landesuntersuchungsamt einzuladen waren.

Die verschiedenen Überwachungsstellen und die Gesundheitsämter hatten ihre Berichte und Vorschläge in dreifacher Ausführung über den WKD an die zuständige Behörde zu übermitteln. Der WKD führte die Betriebskartei und nahm weitere Ermittlungen vor. Die zuständigen Behörden und der WKD unterrichteten sich gegenseitig über getroffene Anordnungen. Das Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung und im Rahmen seiner Zuständigkeit auch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt waren über wichtige Ereignisse auf dem Dienstweg zu unterrichten, die Unterrichtung der Ministerien des Bundes und der Länder erfolgte durch die Fachministerien.

Betriebsbesichtigungen:

Die Besichtigung der Betriebe hatte in der Regel durch den WKD gemeinsam mit den wissenschaftlichen Sachverständigen zu erfolgen.

Tab. 6: Anzahl der geforderten Betriebsbesichtigungen der verschiedenen Sachverständigen nach dem Gemeinsamen Erlass von 1980

Betriebsart	Sachverständiger (Besichtigungen pro Jahr)		
	chemischer	tierärztlicher	ärztlicher
Schlachthöfe, Fleischgroßmärkte	nach Bedarf (n.B.)	6	nach Bedarf (n.B.)
Fleischwarenfabrik	alle drei Jahre	6	alle drei Jahre
sonstige fleischverarbeitende Betriebe, Schlachtstätten, Wild-, Geflügel- und Fischgeschäfte, Fischräuchereien	alle drei Jahre	3	alle drei Jahre
Lebensmittelgeschäfte mit Frischfleischabteilungen	1	1	1
Markthallen, Wochenmärkte	1	3	1
Lebensmittelgeschäft mit geringem Wurst- und Fleischverkauf	1	1	1
Fettschmelzen, Fettsammelstellen	1	2	n.B.
Gelatinehersteller	1	2	n.B.
Eiersammelstellen, Eiprodukthersteller, Milcherzeugerbetriebe	n.B.	1	n.B.
Milchsammelstellen, Milchwagen, Milchgeschäfte	1	1	n.B.
Milchzentralen, Molkereien, Käsereien	1	1	n.B.
Hersteller von Speiseeis u. Säuglingsnahrung, Bäckereien	1	n.B.	1
Krankenhäuser, Heime, Vollzuganstalten, große Gaststätten und Kantinengroßbetriebe, Fernküchen	1	3	2
Sonstige Gaststätten, Kantinen	1	1	2
Sonstige Lebensmittelbetriebe, sonst. Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	alle ein bis drei Jahre	n.B.	alle zwei Jahre

Die Besichtigung von Betrieben nach FrFIG³¹⁴ und GFIHG³¹⁵ durch lebensmittelchemische oder ärztliche Sachverständige erfolgten nur gemeinsam mit dem amtlichen Tierarzt, wobei der amtliche Tierarzt den WKD oder die genannten wissenschaftlichen Sachverständigen nach Bedarf zuziehen konnte.

³¹⁴Frischfleischgesetz, siehe auch 5.1

³¹⁵Geflügelfleischhygienegesetz

Probenplan:

Von den Chemischen Untersuchungsanstalten wurde in Zusammenarbeit mit den anderen Untersuchungsämtern ein Probenplan erstellt, die Probenentnahme erfolgte in der Regel durch den WKD. Proben, deren Untersuchung in den Zuständigkeitsbereich der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter fiel, wurden grundsätzlich geteilt, der zweite Teil ging an die Chemische Untersuchungsanstalt. Bei unteilbaren Beschwerdeproben wurde ein Probenrest an andere, in Betracht kommende Untersuchungsanstalten weitergegeben.

4.4.2 Erlass des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt zur Durchführung der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft durch tierärztliche Sachverständige vom 13. Februar 1980 (GABL. S. 151)

Der Erlass hob u.a. den Überwachungs-Erlass vom 21. September 1959³¹⁶ auf und bestimmte für die tierärztlichen Sachverständigen für die jeweiligen Betriebsüberprüfungen:

1. *Fleischbe- und verarbeitende Betriebe und Schlachtstätten sind zu überprüfen durch*
 - 1.1 *die Fleischbeschautierärzte, soweit sie in diesen Betrieben die Schlachttier- und Fleischschau ausüben und ein entsprechender Antrag beim Regierungspräsidium gestellt wird,*
 - 1.2 *die nicht vollbesoldeten Gemeindetierärzte, soweit ein entsprechender Antrag beim Regierungspräsidium gestellt wird,*
 - 1.3 *die vollbesoldeten Gemeindetierärzte,*
 - 1.4 *die Tierärzte der staatlichen Veterinärämter, soweit die Überprüfung nicht durch die unter 1.1 bis 1.3 genannten Sachverständigen erfolgt,*
 - 1.5 *die Tierärzte der Regierungspräsidien nach Bedarf,*
 - 1.6 *die Tierärzte der staatlichen tierärztlichen Untersuchungsämter und des Tierhygienischen Instituts Freiburg nach Bedarf.*

³¹⁶siehe 2.3

2. *Alle sonstigen Betriebe (siehe Tab. 6) sind zu überprüfen durch*
- 2.1 *die vollbesoldeten Gemeindetierärzte,*
 - 2.2 *die Fleischbeschautierärzte und die nicht vollbesoldeten Gemeindetierärzte, soweit sie mit der Durchführung dieser Besichtigungen beauftragt worden sind,*
 - 2.3 *die Tierärzte der staatlichen Veterinärämter, soweit die Überprüfungen nicht durch die unter 2.1 und 2.2 genannten Sachverständigen erfolgt,*
 - 2.4 *die Tierärzte der Regierungspräsidien nach Bedarf,*
 - 2.5 *die Tierärzte der staatlichen tierärztlichen Untersuchungsämter und des Tierhyg. Instituts Freiburg nach Bedarf.*

Nachprüfung der Überwachungstätigkeit:

Die Tierärzte der staatlichen Veterinärämter und der Regierungspräsidien hatten bei den regelmäßigen Überprüfungen der Beschaubezirke nachzuprüfen, ob die Vorschriften des o. g. Gemeinsamen Erlasses beachtet wurden.

4.5 Praktische Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Von SCHULZE et al.³¹⁷ wurde eine funktionelle Aufgabenverteilung gefordert, nach der derjenige Sachverständige federführend zuständig sein sollte, der aufgrund seiner Ausbildung und Erfahrung die entsprechende Fachkompetenz hatte, was das Heranziehen anderen wissenschaftlichen Fachwissens nicht ausschloss. Diese bestimmende Fachkompetenz wurde bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs bei den tierärztlichen Sachverständigen gesehen, auch wenn sie Spezialfragen durch Lebensmittelchemiker, Ärzte oder weitere Spezialisten klären ließen.

Auch nach der VO von 1934 war die produktbezogene Zuständigkeit des tierärztlichen Sachverständigen für Lebensmittel tierischer Herkunft klar geregelt (SHA RLU 1989).

In Baden-Württemberg wurde jedoch keine klare Regelung der Zuständigkeiten getroffen und es bestanden von Beginn an verschiedene Bedenken gegen die Bestimmungen des „Dreierles-Erlasses“: Aus amtstierärztlicher Sicht (SHA

³¹⁷H. Schulze, A. Palitzsch, K. Schröder: Zu den Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelsachverständigen, in: Archiv für Lebensmittelhygiene 31 1980, S. 50

LbTb 1986) ging vor allem die Bestellung der diversen Tierarztgruppen als Sachverständige zu weit über die Bestimmungen von 1934 hinaus, nach denen vorrangig beamtete Tierärzte als Sachverständige zu bestimmen waren und nur in Ausnahmefällen andere Tierärzte herangezogen werden konnten. Es gab weiterhin zu viele ungeklärte Zuständigkeiten aufgrund der Vielzahl der Beteiligten – Ortspolizeibehörde, WKD, verschiedene Sachverständige (Chemiker, Ärzte, Tierärzte), verschiedene Untersuchungsämter, was zu Mehrfachbearbeitung - oder, in Einzelfällen – zu Nichtbearbeitung bestimmter Fragestellungen führen konnte. Alle Beteiligten hatten sich gegenseitig zu unterrichten, wodurch die Dienstwege verlängert und Entscheidungsprozesse verzögert wurden. Allein der Schreib- und Verwaltungsaufwand war immens und die Lebensmittelüberwachung insgesamt arbeitete auf diese Weise wenig wirtschaftlich und effizient.³¹⁸

Beispiel des normalen Ablaufes nach einer WKD- Routine-Kontrolle mit Probennahme in einem Metzgerbetrieb: Die entnommenen Proben wurden geteilt und jeweils an einer chemischen und einer tierärztlichen Untersuchungsanstalt untersucht. Die Gutachten wurden von dort an den WKD versandt und von diesem an die Ortspolizeibehörde und das Staatliche Veterinäramt weitergeleitet.

Beim Auffinden von entsprechenden Mängeln bei einer gemeinsamen Kontrolle wurde vom tierärztlichen Sachverständigen ein Gutachten verfasst und dieses an die Ortspolizeibehörde weitergeleitet (nachrichtlich an WKD). Die Ortspolizeibehörde erließ darauf gegebenenfalls eine Anordnung. Mit der Nachkontrolle der durch die Ortspolizei angeordneten Punkte bzw. mit den notwendigen straf- oder ordnungsrechtlichen Ermittlungen wurde der WKD beauftragt.

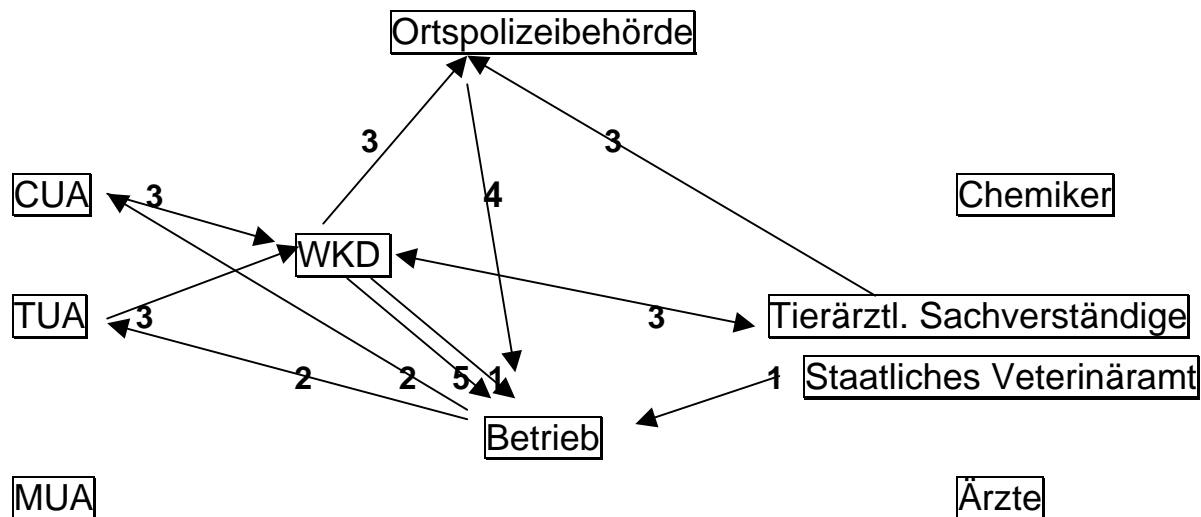
Die zentrale Lebensmittelkartei (Betriebskartei) wurde vom WKD geführt, das Ergebnisprotokoll wurde je nach Absprache vom tierärztlichen Sachverständigen oder vom WKD- Beamten erstellt.³¹⁹

³¹⁸persönl. Mitteilung: SCHWAB 2004

³¹⁹persönl. Mitteilung: KÜBLBECK 2004

4.5.1 Schematische Darstellung der Zusammenarbeit

Abb. 9: Schematische Darstellung der Zusammenarbeit zwischen den mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen im Falle einer Anordnung und bei der Probennahme (vereinfacht):



1 Betriebskontrolle, 2 Probennahme, 3 Gutachten, 4 Anordnung, 5 Nachkontrolle

CUA: Chemisches Untersuchungsanstalt, TUA: Tierärztliche Untersuchungsanstalt, MUA: Medizinische Untersuchungsanstalt

Es ergibt sich ein Bild, in dem der WKD eine zentrale Rolle in der Lebensmittelüberwachung einnimmt, während der tierärztliche Sachverständige in einer eher „nebensächlichen“ Position an den Rand gedrängt erscheint. Der WKD „profitierte“ damit von den ungeklärten Zuständigkeiten zwischen den anderen an der Lebensmittelüberwachung beteiligten Stellen (Lebensmittelchemiker und Tierärzte) und konnte sich im Bewusstsein der Verbraucher immer mehr als das „eigentliche“ Lebensmittelüberwachungs-Organ etablieren, umgangssprachlich wurde sogar von der „Behörde“ WKD gesprochen.³²⁰ Diese Aufwertung des WKD wurde noch verstärkt, als die Zuständigkeiten der

³²⁰persönl. Mitteilung: SCHWAB 2004

Lebensmittelüberwachung an das Umweltministerium überführt³²¹ und dort von Lebensmittelchemikern gelenkt wurden.³²²

4.5.2 Beispiele für die praktische Zusammenarbeit zwischen tierärztlichen Sachverständigen und Wirtschaftskontrolldienst

a. Fleischbeschaubezirk Bopfingen³²³

Im Raum Bopfingen wurden gemeinsame Lebensmittelkontrollen vom Fleischbeschautierarzt und vom Beamten des WKD regelmäßig einmal im Monat in Metzgereien, Gaststätten und Lebensmittelbetrieben durchgeführt. Bei schwierigen Fällen (z.B. Vorfinden einer Gefriertruhe voll roher Fleischspieße für die Ipfmesse³²⁴) oder Problembetrieben wurde der Regierungsveterinär/ Leiter des staatlichen Veterinäramtes in Aalen zugezogen. Dies war im Gesamtgebiet des WKD-Beamten höchstens 1-2x pro Monat erforderlich, der Schwerpunkt der gemeinsamen Lebensmittelkontrollen lag bei den Fleischbeschautierärzten und dem WKD.

b. Staatliches Veterinäramt Göppingen

In guter Zusammenarbeit mit dem WKD wurden ca. 95 % der Routinekontrollen gemeinsam vom Amtstierarzt und einem Beamten des WKD erledigt. Nur in besonderen Fällen wurde für die Kontrolle von spezifischen oder größeren Betrieben andere Sachverständige (Chemiker und/oder Gesundheitsamt) zugezogen.³²⁵

In einem besonderen Fall musste für die Kontrolle Polizeischutz angefordert werden, da ein Gastwirt einen WKD Beamten und einen Amtstierarzt mit dem Messer bedrohte, um eine Kontrolle seiner Betriebsräume zu verhindern. Die Kontrolle konnte erst durchgeführt werden, als der Gastwirt flüchtete, da sieben Polizisten ihn nicht überwältigen konnten. Bei der Durchführung der

³²¹1987, siehe 4.2

³²²Störzer (2003a), S. 29

³²³persönl. Mitteilung: GIEWALD 2003

³²⁴Traditionelle Veranstaltung in Bopfingen u.a. mit Marktständen der örtlichen Metzgereien

³²⁵persönl. Mitteilung: KÜBLBECK 2004

Kontrolle wurden ekelerregende Zustände vorgefunden: Mäusekot auf dem Boden des Vorratsraumes, verdorbene Fleischstücke in der Tiefkühltruhe, Schlachtabfälle im Kühlschrank und verschimmelte Speisereste in der Küche. Der Gastwirt wurde später zu sieben Monaten Freiheitsstrafe auf Bewährung und zu 1000.-DM Geldbuße verurteilt.³²⁶

c. Dienstbesprechung in Aalen (AA PA 1984)

Die Dienstbesprechung fand bei der Polizeidirektion Aalen statt, die Teilnehmer waren vom Staatlichen Veterinäramt Aalen (2 Pers.), vom Staatlichen Veterinäramt Aalen –Außenstelle Schwäbisch Gmünd (1 Pers.), vom Städtischen Fleischbeschauamt Schwäbisch Gmünd (1 Pers.), vom Städtischen Fleischbeschauamt Aalen (1 Pers.), vom Staatlichen Gesundheitsamt Aalen (3 Pers.), von der Polizeidirektion Aalen (2 Pers.), vom WKD Aalen (6 Pers.) und vom WKD Schwäbisch Gmünd (5 Pers.). Besprochen wurden allgemeine Angelegenheiten, Fachfragen zur Hackfleischverordnung und zur Kennzeichnung von Fleisch- und Wurstkonserven wurden von einem Tierarzt des Staatlichen Veterinäramts Aalen erläutert. Es wurde ein vom Regierungspräsidium Stuttgart angeregtes Pilotprojekt der Veterinärämter Aalen und Nürtingen vorgestellt, bei dem ab sofort einfache Untersuchungen von Verdachts- und Beschwerdeproben von den Veterinärämtern selbst durchgeführt und schriftliche Untersuchungsberichte ausgestellt werden sollten. Das Staatliche Gesundheitsamt erklärte, bei Routinekontrollen wegen Personalmangels nicht mitwirken zu können und nur bei der Überprüfung von Lebensmittelbetrieben, die aufgrund gravierender Mängel geschlossen werden müssten und von Küchen und Stationsküchen von Krankenhäusern und Pflegeheimen mitzuwirken.

³²⁶N.N.: Sieben Polizisten scheitern an einem Herkules, Neue Württembergische Zeitung vom 02.08.1977

4.6 Schwachstellen und Probleme der Lebensmittelüberwachung aus Sicht des Landesverbandes der beamteten Tierärzte (SHA LbTb 1986)

Der Landesverband beamteter Tierärzte wies 1986 auf schwerwiegende Defizite in der Lebensmittelüberwachung Baden-Württembergs hin.

Für die in der Presse veröffentlichten „Lebensmittellaffären“ um qualitative und hygienische Mängel bei Flüssigei,³²⁷ Formaldehyd in Kochwurst, Malachitgrün und Chloramphenicol in Süßwasserfischen und vergälltes Salz in Wursthüllen wurden der fehlerhafte Ansatz der amtlichen Ermittlungen sowie die Beurteilungen durch nicht zuständige Stellen³²⁸ verantwortlich gemacht: Dies führe zu

- Zeitverlusten
- unangemessenen Ermittlungsaktionen
- Fehlinterpretationen von Untersuchungsbefunden
- ungerechtfertigter Einschaltung von Strafverfolgungsbehörden
- direkter Vorwarnung betroffener Wirtschaftskreise vor Beginn der amtlichen Untersuchung
- voreiligen und unqualifizierten Presseveröffentlichungen³²⁹
- Diskriminierung ganzer Wirtschaftszweige
- Irreführung des Verbrauchers.

Weitere Unzulänglichkeiten wurden bei der praktischen Durchführung der Lebensmittelüberwachung vor Ort festgestellt:

- Erscheinen von bis zu 7 Beamten bei einer Routinekontrolle (3 wissenschaftliche Sachverständige, 1 WKD Beamter, 1 Vertreter des Ordnungsamtes, 2 Nachwuchsbeamte)
- Kontrolle eines einzelnen Betriebes jede Woche durch einen anderen Sachverständigen zusammen mit dem gleichen WKD Beamten

³²⁷ aus den Niederlanden eingeführt, mikrobiell verdorben, aus Bruteiern mit Resten von Hühnerkot und Küken hergestellt

³²⁸ es fehlte die eindeutige Klärung, ob für die Überwachung und Beurteilung von Flüssigei und anderen tierischen Lebensmitteln (außerhalb des Erzeugerbetriebs) Chemiker oder Tierärzte zuständig waren.

³²⁹ das Verlesen einer Liste mit Firmen, die angeblich mikrobiell verdorbene Teigwaren vertrieben hatten (darunter auch die Firma *Birkel*), führte zu einem Rufmordprozess (den *Birkel* gewann) und zum Rücktritt des damaligen Stuttgarter Regierungspräsidenten *Bulling*.

- Untersuchung von Verdachts- und Beschwerdeproben generell in zwei staatlichen Untersuchungsämtern, die unabhängig voneinander zum gleichen Sachverhalt zwei z.T. gebührenpflichtige Gutachten erstellen.

Die Ursache für die Fehlleistungen war in den vielen ungeklärten Zuständigkeiten zu sehen,³³⁰ nach der Verordnung über die einheitliche Durchführung der Lebensmittelüberwachung von 1934 war eindeutig der beamtete Tierarzt zuständig für Federführung, Koordination und Beteiligung der anderen wissenschaftlichen Sachverständigen sowie der Untersuchungsämter. Er sollte demnach als Anlaufstelle für den WKD fungieren, die Endbeurteilung und Berichterstattung vornehmen und auch Ansprechpartner der Pressestelle sein. Im „Dreierles-Erlass“ von 1980 wurden diese Bestimmungen missachtet. Der Landesverband beamteter Tierärzte forderte deshalb (auch in einem Gespräch mit Minister Weiser am 30. Oktober 1985), dass grundsätzlich nur der beamtete Tierarzt für die Überwachung der Gewinnung, der Erzeugung und des Verkehrs von Lebensmitteln tierischer Herkunft zuständig sein sollte (SHA LbTa 1986).

5. Der Weg zur modernen Lebensmittelüberwachungsbehörde

Die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung in der Bundesrepublik Deutschland und im Bundesland Baden-Württemberg wurde maßgeblich durch die Rechtsetzung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft beeinflusst. In zunehmendem Umfang mussten die landespezifischen Gesetzgebungen der EG-Rechtsetzung angepasst werden, um das Ziel, eine moderne Lebensüberwachung mit einheitlich hohem Verbraucherschutzniveau in den Bundesländern, zu erreichen.

Eine durchgreifende Neuordnung des deutschen Lebensmittelrechts wurde durch das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG) vom 15.08.1974 erreicht: das Gesetz war das Kernstück des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts, durch das die 1958 offen gebliebene

³³⁰persönl. Mitteilung: SCHWAB 2004

Neuregelung des gesamten Lebensmittelrechts verwirklicht werden sollte. Es stellte das bis dahin umfangreichste Gesetzesvorhaben auf dem Gebiet des Verbraucherschutzes dar.³³¹ Hauptziel der Reform war die Verstärkung und Erweiterung des vorbeugenden Gesundheitsschutzes und des Schutzes vor Täuschung und die Sicherstellung einer sachgerechten Information.³³²

5.1 Einfluss der EG-Rechtsetzung auf die Lebensmittelüberwachung

Das EG-Veterinärrecht, dem die deutsche Gliederung in das Fleischhygiene-, Lebensmittel-, Milch- und Tierseuchengesetz unbekannt war, verlangte eine Zusammenführung dieser vielfältigen Aufgaben in einer intakten, einheitlichen Veterinärverwaltung auch auf nationaler Ebene. Daher wurde eine Neuordnung der amtlichen Überwachung notwendig (SHA MLR 1990).

Es erfolgt an dieser Stelle keine vollständige Aufzählung der umgesetzten EG Vorgaben, vielmehr wird versucht, anhand von Beispielen den Beginn einer Entwicklung aufzuzeigen, die bis heute noch nicht abgeschlossen ist und die von den aufgesplitterten Überwachungsstrukturen Baden-Württembergs mit einer Vielzahl an Beteiligten hin zu der aktuellen Bündelung der Zuständigkeiten auf allen drei Verwaltungsebenen führt.

5.1.1 Gesetz zur Durchführung der Richtlinie des Rates der EG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischen Fleisch (FrFIG) vom 28. Juni 1965

Das Gesetz setzte die Richtlinie des Rates Nr. 64/433 EWG („Frischfleischrichtlinie“) in nationales Recht um und galt für Schlacht- und Zerlegebetriebe und Kühlhäuser, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen waren. Da national das Fleischbeschaurecht in Kraft blieb, existierten nebeneinander zwei Rechtssysteme für Fleisch. Im Gegensatz zum Fleischbeschaugesetz, das keine Hygienevorschriften enthielt, waren im FrFIG neben den Vorschriften für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung auch Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe und für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte enthalten. Die

³³¹Hammerl (1994)

³³²Brühann (1983), S. 101

Einhaltung der Vorschriften war durch den amtlichen Tierarzt zu überwachen (SHA Ref 1983).

Der amtliche Tierarzt war der von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichnete Tierarzt, er war nicht gleichbedeutend mit dem beamteten Tierarzt. Der amtliche Tierarzt war zuständig für die Schlachttier- und Fleischschau und die Hygieneüberwachung im Betrieb, eine Aufgabenkombination welche die Zuständigkeit des beamteten Tierarztes weit überschritt.³³³ Als amtlicher Tierarzt beauftragt werden durften nur beamtete Tierärzte oder Tierärztinnen, denen die Ausübung der Schlachttier- und Fleischschau nach dem Fleischbeschauengesetz übertragen war. Daraus folgte, dass ausschließlich Tierärzte und nicht WKD-Beamte für die Hygieneüberwachung in den EG zugelassenen Betrieben zuständig waren. Da jedoch die Mitarbeit des WKD bei der Lebensmittelüberwachung auch in diesen Betrieben erhalten werden sollte, wurde argumentiert, die Zuständigkeit des WKD ergebe sich aus der Tatsache, dass die Betriebe nicht ausschließlich für den Export sondern auch für den nationalen Bereich produzierten. Aus tierärztlicher Sicht war jedoch aufgrund der übergeordneten Vorschrift des EG-Rechts die Mitarbeit des WKD nur auf den Vollzug oder auf die angeforderte Unterstützung des amtlichen Tierarztes zu beschränken (SHA Ref 1983).

5.1.2 Fleischhygienegesetz FIHG vom 24. 02.1987 (BGBl. I S. 650)

Das „alte“ Fleischbeschauerecht hatte lediglich die Schlachttier- und Fleischschau beinhaltet und endete bei der Abstempelung des Fleisches. Der Bereich Betriebshygiene und der Bereich nach der Abstempelung waren bisher ausschließlich vom Lebensmittelrecht erfasst worden. Die durch EG-Vorgaben beeinflussten Neuerungen im FIHG hoben die traditionelle Trennung zwischen Fleischschau und Lebensmittelrecht teilweise auf, indem auch hygienische Mindestanforderungen in das Gesetz aufgenommen wurden. Die Wahrnehmung aller Aufgaben nach dem Fleischhygienerecht wurden dem amtlichen Tierarzt zugewiesen, allerdings wurde durch die Formulierung „und/oder“ auch die Möglichkeit geschaffen, die Aufgaben zu teilen und die Hygieneüberwachung nicht mehr dem für die amtliche Fleischuntersuchung zuständigen Tierarzt sondern dem Amtstierarzt zuzuweisen,

³³³Brühann (1965), S. 4

was in verschiedenen Ländern auch so gehandhabt wurde (z.B. Niedersachsen, Berlin). Als ideal wurde aber die Verantwortlichkeit des in der Fleischuntersuchung tätigen Tierarztes auch für die Hygiene im Fleischgewinnungsprozess angesehen, begleitet von gründlichen Inspektionen des Amtstierarztes.³³⁴ Diese Empfehlung entsprach ziemlich genau dem historischen Prinzip der „außerordentlichen Fleischschau“, wie es in Baden und Württemberg schon im 19. Jahrhundert eingeführt worden war.

Da das neue Fleischhygienerecht lediglich präventive Maßnahmen vorsah (z.B. Kontrolle bereits im Erzeugerbetrieb, Rückverfolgbarkeit), musste zur Durchführung repressiver Maßnahmen (z.B. Probennahme und Untersuchung von verdorbenem Fleisch im Kühlraum einer Metzgerei) weiterhin das Lebensmittelrecht herangezogen werden. Aus Gründen der Zweckmäßigkeit und hinsichtlich der Einheitlichkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung sollte dies nur von demselben Sachverständigen und von derselben zuständigen Behörde erfolgen (SHA MLR 1990).

5.1.3 Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum und des Innenministeriums über die Mitwirkung des Polizeivollzugsdienstes (Wirtschaftskontrolldienst – WKD) bei der Durchführung des Fleischhygienegesetzes vom 05. Oktober 1992

Da auch die Überwachung der für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr nicht zugelassenen Betriebe und der Vorschriften für die Beförderung von Fleisch nach dem Fleischhygienegesetz FIHG, zuletzt geändert durch Gesetz vom 22. Januar 1991, nur noch dem amtlichen Tierarzt zugewiesen war, hatte der WKD als Lebensmittelkontrolleur keine Zuständigkeit mehr zur Überwachung von Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsräumen von Metzgereien. Um den Beamten des WKD weiterhin die Überwachung zu ermöglichen, wurden sie durch o.g. Verwaltungsvorschrift quasi per Federstrich zu Fleischkontrolleuren erklärt: „Die Beamten des WKD werden insoweit als Fleischkontrolleure tätig.“ Fleischkontrolleure konnten nach FIHG die Überwachung unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes vornehmen. Diese dem amtlichen Tierarzt über die Fleischkontrolleure übertragene fachliche Aufsicht wurde

³³⁴G. Reuter, W. Kreuzer, A. Stolle, CH. Ring: Amtliche Fleischuntersuchung und Hygieneüberwachung: Getrennt – effizient?, in: Deutsches Tierärzteblatt 10/1990, S. 724

dabei so ausgelegt, dass der amtliche Tierarzt die Fleischkontrolleure bei ihren Kontrollen nicht im Sinne einer ständigen Anwesenheit zu beaufsichtigen hatte.

Die Verwaltungsvorschrift wurde mehrfach fortgeschrieben und gilt noch immer.

5.1.4 Ausführungsgesetz zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (AGLMBG) vom 09. Juli 1991 (GBl S. 473)

Durch das AGLMBG sollten die landesrechtlichen Vorschriften³³⁵ über die Lebensmittelüberwachung transparenter gestaltet und den Anforderungen der Gegenwart angepasst werden. Als wesentlicher Inhalt wurden auch die Bestimmungen zur „Warnproblematik“³³⁶ genannt (SHA LBW 1991). Baden-Württemberg setzte mit dem AGLMBG als erstes Bundesland die „Überwachungsrichtlinie“ 89/397/EWG um,³³⁷ als wichtigste Punkte wurden Eigenkontrollen durch den Hersteller und die Überwachung aller Stufen der Produktion unter Einbeziehung der Urproduktionsstufe gefordert. Als tierärztliche Sachverständige für der Lebensmittelüberwachung wurden nur noch beamtete Tierärzte³³⁸ und Gemeindetierärzte angeführt. Wesentliche Änderung war die Verlagerung der Zuständigkeit der Unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde von der Ortspolizeibehörde auf die unteren Verwaltungsbehörden (SHA LBW 1991). Das AGLMBG enthielt eine Ermächtigung zur Aufhebung der Vorschriften von 1934.

Das Ministerium für Ländlichen Raum war als oberste Veterinärbehörde beim Vollzug des Lebensmittelrechts auf die Fachaufsicht über die Staatlichen Veterinärämter und die Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter beschränkt. Die Fachaufsicht über die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden und den Wirtschaftskontrolldienst war dem Umweltministerium

³³⁵Rechtliche Grundlagen der Durchführung der Lebensmittelüberwachung waren neben dem LMBG des Bundes vom 15. 08. 1974 noch immer die Vorschriften von 1934 (SHA LBW 1991).

³³⁶Baden-Württemberg verfügte damit als einziges Bundesland über Regelungen hinsichtlich Interessenabwägung, Anordnung von Prüfungen, Verkaufsverbot, öffentliche Warnung, Information der Öffentlichkeit (Zulässigkeit der namentlichen Nennung von Produkt bzw. Herstellernamen in der Öffentlichkeit) oder Anhörung der Betroffenen (P. Binnemann: Die Verantwortung von Staat und Lebensmittelwirtschaft, in: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 10/2003, S. 220).

³³⁷H. Emde: Neue Perspektiven in der Lebensmittelkontrolle oder innerbetriebliche Qualitätssicherung und amtliche Lebensmittelüberwachung, in: Archiv für Lebensmittelhygiene 43 1992, S. 48

³³⁸der staatlichen Veterinärämter, der tierärztlichen Untersuchungsämter und des Hygieneinstituts Freiburg, Tierärzte der Regierungspräsidien

vorbehalten, so dass dem Veterinärwesen ein wesentlicher Bestandteil des Verwaltungshandelns bei der Überwachung mit Lebensmitteln tierischer Herkunft entzogen war (SHA RGL 1990).

5.1.5 Lebensmittelhygieneverordnung LMHV vom 05.08.1997

Die Richtlinie 93/43/EWG, die wie die Richtlinie 93/99/EWG eine Ergänzung der Richtlinie des Rates über amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG) darstellt, ist im Wesentlichen durch die bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05.08.1997 in nationales Recht umgesetzt worden.

Die Lebensmittelhygieneverordnung ersetzte als eine einheitliche Bundesverordnung die Länder- Hygiene- Verordnungen und gilt auf Primärerzeugerstufe (nicht auf Stufe der Urproduktion) für alle Lebensmittel, generell auch im Lebensmittel-Einzelhandel und im Bereich der Direktvermarktung.

Im Bereich der vom Tier stammenden Lebensmittel gilt sie allerdings nur, sofern die in spezifischen rechtlichen Regelungen (z.B. Fleischhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung, Milchverordnung) enthaltene Anforderungen nicht mindestens den Vorschriften der LMHV entsprechen.³³⁹

5.2 Eingliederung der Staatlichen Veterinärämter in die Landratsämter 1995

Nach einer Neuordnung des Veterinärrechts in der EU im Zusammenhang mit der Vollendung des Binnenmarktes wurde auch in Baden-Württemberg die Einheit von Sachverstand und Vollzug vorgenommen. Die Eingliederung der Staatlichen Veterinärämter in die Landratsämter vereinte Fachbehörde und Vollzugsverwaltung.³⁴⁰ Durch das Sonderbehörden-Eingliederungsgesetz (SoBEG vom 12.12.1994) wurden im Rahmen einer Verwaltungsreform die Staatlichen Veterinärämter zum 01.07.1995 aufgelöst und in die Landratsämter eingegliedert. Mit der Zuweisung aller Aufgaben der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden an die Landratsämter (Veterinärämter) sollte der Verbraucherschutz in Baden-Württemberg gestärkt werden, da die Schwer-

³³⁹www.lebensmittel.org/lmhv, 2004

³⁴⁰Hartmann, Störzer (1996), S. 19

punkte in der Lebensmittelüberwachung jetzt in einer zentralen und kompetenten Behörde bestimmt und mit Hilfe von WKD und Untersuchungsanstalten umgesetzt werden sollten. Um eine wirtschaftliche, wirksame und schnelle Lebensmittelüberwachung auf unterer Ebene zu erreichen fehlte nach HARTMANN u. STÖRZER³⁴¹ jedoch noch die Eingliederung des Lebensmittelkontrolleurs in das Landratsamt. Durch die allgemein gültige Organisationshoheit der Landräte in der Gestaltung ihrer Landratsämter³⁴² wurde außerdem die bisher bestehende Einheitlichkeit der Ämterorganisation abgelöst, was im Zusammenhang mit der Einbindung der Veterinärämter in das europäische Veterinärkontrollsystem als nachteilig angesehen wurde.³⁴³

5.2.1 Zuständigkeit der Veterinärämter

Nachdem die Zuständigkeit für den Vollzug des LMBG durch das Gesetz zur Ausführung des Lebensmittelgesetzes (AGLMBG) bereits bei den unteren Verwaltungsbehörden (Landratsämter, Bürgermeisterämter in Stadtkreisen) lag, wurde diesen nach Neuordnung des Fleischhygienerechts im Rahmen der Eingliederung der Staatlichen Veterinärämter auch die Zuständigkeit für das Fleischhygienerecht übertragen. Es erfolgte die Bündelung des Verwaltungsvollzuges mit den veterinärfachlichen Aufgaben Fleischhygiene und Geflügelfleischhygiene, Lebensmittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz. Beim Übergang der Zuständigkeit für Fleischhygiene von den Gemeinden auf die Landratsämter (Veterinärämter) erfolgte auch die Übernahme des Fleischuntersuchungspersonals (Gemeindetierärzte, in der ambulanten Fleischuntersuchung tätige praktische Tierärzte, Fleischkontrolleure und Geflügelfleischkontrolleure) durch die Landkreise.³⁴⁴

³⁴¹Hartmann, Störzer (1996), S. 20

³⁴²Ansiedelung der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde nicht einheitlich bei den Veterinär-, sondern z.B. bei Gesundheits- oder Ordnungsämtern

³⁴³Hartmann, Störzer (1996), S. 19

³⁴⁴R. Arnold: Die Konzentration veterinär- und lebensmittelrechtlicher Zuständigkeiten – Neue Aufgaben für die Landratsämter, in: Landkreisnachrichten aus Baden-Württemberg 1994, S. 75

5.2.2 Sachverständigentätigkeit ausschließlich durch die beamteten Tierärzte

Seit dem Ende der achtziger Jahre hatten sich die Städte und Gemeinden immer mehr aus dem Aufgabengebiet Lebensmittelüberwachung zurückgezogen, indem sie freiwerdende Tierarztstellen unbesetzt ließen. Zwangsläufig mussten die Überwachungsaufgaben dann zusätzlich von den staatlichen Veterinärämtern wahrgenommen werden (MERG GLTK 1991).

Bereits 1992 und 1993 hatten die Tierärzte des öffentlichen Dienstes als Hauptgruppe der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Sachverständigen jeweils über 90 % der Sachverständigenkontrollen durchgeführt³⁴⁵. Mit der Übernahme der Zuständigkeit für Fleischhygiene wurden auch die Verträge mit den in der ambulanten Fleischschau tätigen praktischen Tierärzten neu gestaltet. Eine Ausübung von Sachverständigentätigkeit in der Lebensmittelüberwachung für die praktischen Tierärzte nach dem AGLMBG von 1991 war nicht mehr vorgesehen und fand nach 1995 nicht mehr statt.³⁴⁶

5.3 Neuorganisation der Untersuchungsämter

Nach einem Bericht des Landesrechnungshofes³⁴⁷ waren für die Untersuchung von Lebensmitteln vier Chemischen Landesuntersuchungsanstalten, zwei städtische Chemische Untersuchungsämter, vier Staatliche tierärztliche Untersuchungsämter, das Landesgesundheitsamt sowie drei Hygieneinstitute von Universitäten zuständig. Um Personal und Laboreinrichtungen aller Einrichtungen effektiver nutzen zu können wurde vorgeschlagen, für jeden Regierungsbezirk jeweils ein gemeinsames Untersuchungsamt zu bilden, in dem Spezialisten aller Fachrichtungen unter gemeinsamer Nutzung hochwertige Laboreinrichtungen „wirkungsvoll und kostengünstig“ zusammengefasst werden könnten.

Der Ministerrat beschloss am 16. Dezember 1996 und am 07. Dezember 1998³⁴⁸ die Zusammenführung der Chemischen Landesuntersuchungsanstalten, der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter und des Tierhy-

³⁴⁵Hartmann, Störzer (1996), S. 19

³⁴⁶persönl. Mitteilung: GAEBLER 2004

³⁴⁷N.N. (1992)

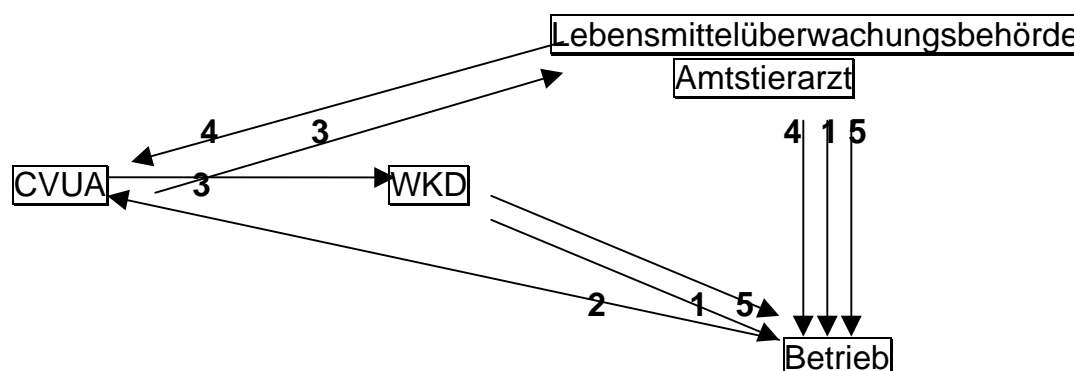
³⁴⁸N.N. (d): Landkreistag Baden-Württemberg, AZ 006.630 vom 11.02.2004, <http://www.landtag-bw.de>

gienischen Instituts Freiburg durch Eingliederung in die als Anstalten des öffentlichen Rechts neu errichteten Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart. Zusätzlich existiert eine Staatliche Tierärztliche Untersuchungsanstalt (STUA) in Aulendorf als Diagnostikzentrum

Die vormals vom Landesgesundheitsamt wahrgenommenen Untersuchungsaufgaben in der Lebensmittelüberwachung werden seit dem 01.01.2000 von den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern durchgeführt.³⁴⁹

5.4 Zusammenarbeit der mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen seit 2000

Abb. 10: Schematische Darstellung der Zusammenarbeit zwischen den mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen seit 2000 (vereinfacht)



1 Betriebskontrolle, 2 Probennahme, 3 Gutachten, 4 Verwaltungsmaßnahme/Information über Ausgang des Verfahrens, 5 Nachkontrolle

CVUA: Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt

6. Aktuelle Situation der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

Die Tätigkeit der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden muss sich heute der Kontrolle durch die EU unterziehen, die überprüft, ob die EU-Rechtsetzung richtig und vollständig umgesetzt wird. Um diese Anforderungen

³⁴⁹N.N. (2004d)

erfüllen zu können, ist die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems notwendig, das es ermöglicht, schnell auf aktuell auftretende Aufgabenstellungen zu reagieren und ständig an der Optimierung der Abläufe zu arbeiten. Voraussetzung dafür ist auch eine moderne Datenverarbeitung: Mit dem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformationssystem (LÜVIS) steht seit 2003 allen mit der Lebensmittelüberwachung befassten Stellen ein zentrales, integriertes EDV- System zur Verfügung.³⁵⁰

Als Ansprechpartner für die Wirtschaft und als Kontrollorgan der Eigenkontrolle sind einheitliche und kompetente Überwachungsbehörden unerlässlich.³⁵¹

6.1 Analyse und Bewertung der Organisationsstruktur

HAUNHORST und MAAß³⁵² führten 2001 eine Analyse der Organisationsstrukturen der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Bundesländern durch. Da eine funktionierende und kompetente Veterinärverwaltung grundsätzliche Voraussetzung beim gesundheitlichen Verbraucherschutz ist, wurde eine Bewertung der verschiedenen Systeme vorgenommen.

a. Schwachpunkte in der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg³⁵³

Als Schwachpunkte in Baden-Württemberg wurden genannt:

- Die Veterinärämter sind nicht für Futtermittel und Pflanzenschutz zuständig, es sollte die Futtermittelüberwachung und der allgemeine Pflanzenschutz in bezug auf die Kontrolle landwirtschaftlicher Betriebe in die Veterinärbehörden integriert werden, da die Daten aus diesen Überwa-

³⁵⁰N.N. (c): Verbraucherschutz und Ernährung 2003/04, Sicherheit vom Acker bis auf den Teller, <http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

³⁵¹K.H. Störzer (b): Geschichte des Landesverbandes der beamteten Tierärzte Baden-Württembergs, in: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 2003, S. 19

³⁵²E. Haunhorst, A. Maaß: Organisation der Lebensmittelüberwachung und des öffentlichen Veterinärwesens in den Ländern, in: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle 9. Jg. III/2002, S. 178

³⁵³Ebd. S. 179-185

chungsbereichen für die Lebensmittelüberwachung eine sehr große Bedeutung haben.³⁵⁴

- Die Tierärzte der Veterinärämter sind weder Dienst- noch Fachvorgesetzte der Lebensmittelkontrolleure, was zu unbefriedigender Aufgabenerledigung³⁵⁵ führt. Die Lebensmittelkontrolleure sollten unter tierärztlicher Leitung und in Teamarbeit mit dem Tierarzt die vielschichtigen Aufgaben erledigen.
- Durch die Trennung zwischen Lebensmitteln tierischer und nichttierischer Herkunft auf ministerieller Ebene ist kein einheitlicher Vollzug gewährleistet.

b. Anforderungen an eine funktionierende und kompetente Verbraucherschutzbehörde

- Die Behörde sollte sachlich und personell in der Lage sein, alle Aspekte des Verbraucherschutzes von der Urproduktion der Lebensmittel bis zur Abgabe an den Endverbraucher zu überprüfen. Die Größe eines Amtes sollte sich nach betrieblichen Gegebenheiten und nicht nach der Einwohnerzahl richten.³⁵⁶
- Größere Verbraucherschutzämter (Fläche von 4 bis 5 Landkreisen) führen zur besseren Spezialisierungsmöglichkeit, leichter Ausnutzung von Synergieeffekten und Bündelung knapper Ressourcen in einer Behörde (Landesämter).³⁵⁷
- Zur Vermeidung von Interessenskollisionen sollten die Behörden besser staatlich und nicht kommunal angebunden sein, um unabhängiger von kommunalpolitischen Entscheidungen zu sein. Anzustreben ist weitgehende Selbständigkeit, Personal- und Haushaltshoheit.³⁵⁸

Auch der Präsident des Bundesverbandes beamteter Tierärzte, Dr. Heinrich

³⁵⁴Die durch Dioxin und Nitrofen ausgelösten „Lebensmittelskandale“ beruhten auf Verstößen gegen Pflanzenschutzrecht bzw. Futtermittelrecht.

³⁵⁵Das parallele Arbeiten ist mit hohen Kosten und vielen Reibungsverlusten verbunden (Störzer 2003a S. 30).

³⁵⁶Haunhorst, Maaß (2002), S. 185, E. Haunhorst: Veterinärverwaltung der Zukunft, in: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 2003, S. 58-59

³⁵⁷Haunhorst (2003), S. 59

³⁵⁸Ebd., S. 60

Stöppler forderte, zur Erzielung eines hohen Verbraucherschutzes nach dem Prinzip vom Erzeuger zum Verbraucher Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter zu schaffen, die für alle relevanten gesetzlichen Regelungen von der Kontrolle im Stall bis zur Abgabe der Produkte an den Verbraucher zuständig sind und generell ordnungsrechtliche Befugnisse haben. Die Ämter sollten eine entsprechende Größe haben, die sowohl vollständige Aufgaben erledigung als auch eine Spezialisierung der Sachverständigen auf bestimmte Aufgabengebiete erlaubt, für Spezialbereiche sollten Sonderkontrolldienststellen mit überregionaler Einsatzmöglichkeit eingerichtet werden.³⁵⁹

6.2 Verwaltungsreform und Eingliederung des WKD in die Landratsämter zum 01.01.2005

Bisher werden in Baden-Württemberg die vom WKD wahrgenommenen Aufgaben des Lebensmittelkontrolleurs (Betriebskontrollen, Probennahmen) räumlich getrennt von der Fachaufsicht durch die Lebensmittelbehörde und in verschiedenen Verwaltungseinheiten durchgeführt. Durch die Verwaltungsreform werden zukünftig mit der Eingliederung des WKD die verschiedenen Aufgabenfelder unter einem Dach vereinigt, es wird davon eine weitere Optimierung im Hinblick auf einheitlichen Vollzug und Qualitätssicherung erwartet.³⁶⁰

Die Forderung nach Eingliederung des Lebensmittelkontrolleurs in die Untere Lebensmittelüberwachungsbehörde wurde vom Landesverband der beamteten Tierärzte schon seit Jahren erhoben, da die Lebensmittelüberwachung nicht als Polizeiaufgabe gesehen wurde, sondern als Aufgabe einer starken Behörde mit einem Team aus wissenschaftlichem Sachverständigen, sachkundigem Lebensmittelkontrolleur und Verwaltungsfachkraft.³⁶¹

K-H. STÖRZER, Vorsitzender des Landesverbands beamteter Tierärzte, sieht in der notwendigen Eingliederung des Lebensmittelkontrolleurs (WKD) eine Möglichkeit zur Straffung von Zuständigkeiten und zur Verbesserung des Informationsaustauschs, da bisher bei der Zusammenarbeit mit dem WKD Reibungsverluste entstanden und zusätzlicher Abstimmungsaufwand erfor-

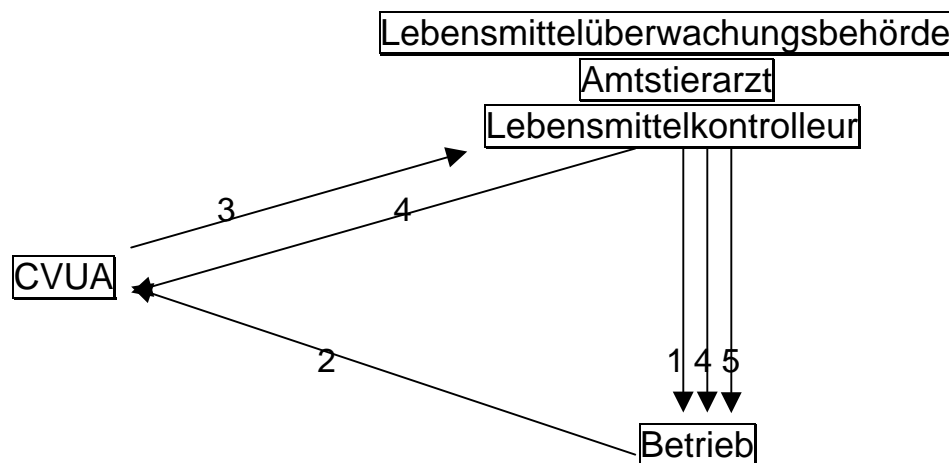
³⁵⁹N.N. (a): Interview: Der amtliche Tierarzt als Teamchef, Dr. Heinrich Stöppler, Präsident des Bundesverbands der beamteten Tierärzte, in: Fleischwirtschaft 9 2003, S. 8

³⁶⁰N.N. (2004d)

³⁶¹Störzer (2003b), S. 19

derlich war und Doppelarbeiten mit Personalbindung anfielen - mit der Eingliederung soll es keine zersplitterte Überwachung und Mängel bei Folgemaßnahmen mehr geben.³⁶²

Abb. 11: Schematische Darstellung der zukünftigen amtlichen Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg (vereinfacht)



1 Betriebskontrolle, 2 Probennahme, 3 Gutachten, 4 Verwaltungsmaßnahme/Information über Ausgang des Verfahrens, 5 Nachkontrolle

CVUA: Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt

Nach der Verwaltungsreform obliegen künftig die bisher vom Wirtschaftskontrolldienst wahrgenommenen Aufgaben der Lebensmittelüberwachung den zuständigen unteren Verwaltungsbehörden der Landratsämter (und Bürgermeisterämter der Stadtkreise). Wo die Lebensmittelüberwachung schließlich angesiedelt wird und wie sie benannt wird, unterliegt der Hoheit der Landräte.

³⁶²Steudten (2001), S. 51

6.3 Einführung von Qualitätssicherungssystemen in der Veterinärverwaltung

Als Beispiel für die Einführung von Qualitätssicherungssystemen in der Veterinärverwaltung, die alle Aufgabengebiete von Tiergesundheit bis Lebensmittelüberwachung einschließen sollen, wird das 2003 erstellte elektronische Handbuch Qualitätsmanagement vorgestellt. Für die Qualitätssicherung bei der Lebensmittelüberwachung werden das Handbuch zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Kontrollen des Ministeriums Ländlicher Raum und Checklisten zur Überwachung von Metzgereien, wie sie im Ostalbkreis derzeit erprobt werden, angeführt.

a. Elektronisches Handbuch Qualitätsmanagement

Infolge neuer rechtlicher Vorgaben hat sich der Anspruch an die amtliche Überwachung und damit auch an die zuständigen Behörden geändert. Dieser Anspruch besteht im wesentlichen aus der Erfüllung von Qualitätsanforderungen, wie sie die DIN EN 45004 für „Inspektionsstellen“ vorsieht. Dies sollte durch die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems (QMS) umgesetzt werden, das einen ganzheitlichen Ansatz³⁶³ gewährleistet, erweiterbar ist und mit bestehenden Systemen kompatibel gemacht werden kann.³⁶⁴

Da für ein Qualitätsmanagementsystem eine vollständige Dokumentation erstellt werden muss, wurde für die Veterinärverwaltung Baden-Württemberg von der Leitstelle Veterinärkontrollen/Planungsaufgaben ein elektronisch geführtes Qualitätsmanagement- Handbuch entwickelt. Dieses QM- Handbuch ist eine strukturierte Zusammenstellung aller für die Aufgabenerledigung erforderlichen Dokumente, wie z. B. Rechtstexte in konsolidierter Form einschließlich der Zuständigkeitsregelungen, Vet-Schreiben,³⁶⁵ Verfahrensweisungen oder Arbeitsanweisungen. Durch die Bereitstellung der aktuellen Dokumente reduziert sich in der jeweiligen Veterinärbehörde der bisherige

³⁶³ „Von oben nach unten“ d.h. beginnend mit Qualitätspolitik und abschließend mit Arbeitsanweisungen

³⁶⁴ J. Manhardt-Welbers: Neue Herausforderungen an die Veterinärbehörden, Teil IX: Rückblick und Ausblick, in: Deutsches Tierärzteblatt 10/2003, S. 1030

³⁶⁵ ministerielle Anweisungen an die nachgeordneten Behörden

Zeitaufwand für die administrative Vorbereitung der Dienstaufgaben und kann stattdessen für die eigentliche Aufgabenerledigung genutzt werden.³⁶⁶

b. Stuttgarter Modell - Handbuch zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Kontrollen³⁶⁷

Das Handbuch in Form einer Loseblatt- Sammlung wurde vom Ministerium Ländlicher Raum herausgegeben und soll den Wirtschaftsbeteiligten und der amtlichen Überwachung die rechtskonforme Umsetzung der Eigenkontrollvorschriften erleichtern und gleichzeitig Richtschnur für die von der EU- Kommission durchgeführten Inspektionsbesuche sein. Ziele des Stuttgarter Modells: Sinnvolle Zusammenführung von Theorie und Praxis und der Effekt eines „Hand- oder Daumen- Kinos“, d.h. jeder Betrieb arbeitet seine spezifischen Betriebsdaten in das Handbuch ein, so dass bei Durchsicht des Handbuchs der „Daumen- Kino- Effekt“ erlebt wird, d.h. nach dieser „Trockenübung“ muss für einen Außenstehenden ein vollständiges Bild über den Betrieb und dessen Prozessabläufe entstanden sein.

Als Voraussetzung für die erfolgreiche Anwendung des Stuttgarter Modells wird u.a. eine engere und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen den Wirtschaftsbeteiligten und der amtlichen Lebensmittelüberwachung angesehen, was einen Abbau des „traditionellen Misstrauens“ und der Gegnerschaft erfordert, weiterhin müssen bei allen Beteiligten hervorragende Fachkenntnisse vorhanden sein und es muss „guter Wille“ mitgebracht werden.³⁶⁸

Das Handbuch war allerdings kaum verbreitet und nie allgemein in Gebrauch, es blieb bis heute unvollständig.³⁶⁹

c. Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygienepaxis

Baden-Württemberg hat bundesweit die erste „Leitlinie für die gute Hygienepaxis in Schlacht-, Zerlegungs-, und Fleischverarbeitungsbetrieben“ erarbei-

³⁶⁶M. Bühlmeier: Neue Herausforderungen an die Veterinärbehörden, Teil IV: Qualitätsmanagement- Handbuch und Dokumentation des Qualitätsmanagementsystems der Veterinärverwaltung, in: Deutsches Tierärzteblatt 3/2003, S. 242, 246

³⁶⁷M. Hartig, G. Wagner, S. Huther, A. Rothe, E. Ernst, U. Dura: Stuttgarter Modell, 2000, <http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

³⁶⁸Hartig et al. (2000), <http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

³⁶⁹persönl. Mitteilung: BRINKMANN 2004

tet, die als Hilfestellung für die konkrete Umsetzung des neuen EU-Lebensmittelrechts dienen soll. Aktualisierungen werden vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg zum Herunterladen ins Internet gestellt.³⁷⁰ Die erarbeiteten Konzepte und Checklisten sollen auf die eigenen Betriebe übertragen und „gelebt“ werden. Die Leitlinie hat das Ziel, Betrieben und Überwachungsbehörden als Orientierungshilfe zu dienen, sowohl bei der Anwendung von HACCP- Systemen als auch bei den ab 2006 vorgeschriebenen Zulassungsverfahren. Aufgeführte Beispiele für kritische Kontrollpunkte sowie Soll- und Grenzwerte für bestimmte Herstellungsverfahren und Produkte (z.B. Rohschinken, Rohwurst) können als Grundlage für ein betriebsspezifisches Eigenkontrollkonzept und dessen Dokumentation verwendet werden. Von der Anwendung der Leitlinie werden Auslegungshilfe, Einheitlichkeit und Rechtssicherheit vor allem bei Zulassungsverfahren und der Bewertung von betriebsspezifischen Eigenkontrollsystemen erwartet.³⁷¹

d. Checkliste zur Lebensmittelüberwachung in Metzgereien im Ostalbkreis

Die Checkliste wird derzeit zur Standardisierung der Betriebskontrollen, als Gedächtnisstütze für den kontrollierenden Amtstierarzt und zur Erhebung eines vergleichbaren „status quo“ der Betriebe erprobt. Sie enthält Elemente aus Tierschutz-, Fleischhygiene- und Lebensmittelhygieneregelungen und aus weiteren Rechtsbereichen.

³⁷⁰www.mlr.baden-wuerttemberg.de

³⁷¹N.N. (I): Qualitätssicherung – Checklisten für die Eigenkontrollen, in: Fleischwirtschaft 7 2004, S. 52

Abb. 12: Checkliste zur Überwachung von Metzgereien mit eigener Schlachtung, Stand 03/2004 (Ostalbkreis)

Checkliste zur Lebensmittelüberwachung in Metzgereien

Name: _____
 Betriebsadresse: _____
 Verantwortlicher: _____
 Datum: _____
 Tierarzt: _____

Schlachtraum:

Ja/Nein

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| • Zange mit Ampèremeter während der Betäubung wirklich ablesbar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Zange gepflegt, Scharnier nicht ausgeschlagen, Elektroden sauber und nicht verrostet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Bolzenschussgerät in den letzten zwei Jahren vom Hersteller überprüft | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenfläche von mindestens 20 m ² | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • separates Handwaschbecken (HWB) mit warmem Wasser und berührungsloser Amatur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Ablauf des HBW angeschlossen an Abwasserrohr | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Seifenspender und Einmalhandtücher (notfalls Küchenrolle an der Wand) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Händedesinfektionsmittelspender oder Kombipräparat, also Seife und Desinfektionsmittel kombiniert, z.B. Qualysept o.ä. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Steribecken mit mind. 82°C heißem Wasser für die Arbeitsgeräte funktionsbereit, d.h. Zulauf mit ständig frischem Wasser und Ablauf an Abwasserrohr angeschlossen, oder Kurzspülmaschine mit mind. 82°C heißem Wasser im Nachspülgang mit Temperaturanzeige oder mit regelmäßiger Überprüfung und Aufzeichnung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fliegengitter an allen Fenstern, die geöffnet werden können oder abschließbare Griffe ohne Schlüssel oder abmontierte Griffe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Abluftventilator oder Entnebelungsanlage | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fussboden: fugenlos und ohne Pfützenbildung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Hohlkehlung am Übergang von der Wand zum Boden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Wände raumhoch gefliest, zumindest aber 2 m hoch ohne Löcher | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Decke glatt und hell, ohne Schimmelflecken und Löcher | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Rohrbahnen, Aufzug und Tische/Schragen etc. nicht verrostet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fussbodenabfluss so, dass Wasser selbstständig abfließt und so gestaltet, dass er geruchs- und ungezieferdicht ist. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Beleuchtung zu jeder Jahreszeit etwa 500 lux (das ist sehr hell) in dem Bereich in dem die Fleischuntersuchung stattfindet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • ist ein Schlauchanschluss für kaltes Wasser vorhanden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • steht heißes Wasser in ausreichender Menge zur Verfügung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • kein sichtbares Holz im Schlachtbereich, einzige Ausnahme Hackklotz | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Därme dürfen im Schlachtraum nicht entleert werden, wenn Därme regelmäßig entleert und gereinigt werden, so ist eine Kuttellei, oder Kuttellecke im Schlachtraum nötig.

Das Zerlegen von Fleisch und das Lagern von Produkten nach dem Schlachten ist in Schlachträumen nicht zulässig.

Schlachtbuch:

Ja/Nein

- Aufzeichnungen über alle Schlachtungen ☐ ☐
(Kopie des Rinderpasses, Schwein: Zahl, Schlachttag, Herkunft: Händler/Landwirt)

Zerlege-/Verarbeitungsräume

- getrennt vom Schlachtraum ☐ ☐
- Ablauf des HBW angeschlossen an Abwasserrohr ☐ ☐
- Seifenspender und Einmalhandtücher (notfalls Küchenrolle an der Wand), Handwaschbecken (HWB) mit warmem Wasser und berührungsloser Amatur, Händedesinfektionsmittelspender oder Kombipräparat, also Seife und Desinfektionsmittel kombiniert, z.B. Qualysept o.ä. ☐ ☐
- Steribecken mit mind. 82°C heißem Wasser für die Arbeitsgeräte funktionsbereit, d.h. Zulauf mit ständig frischem Wasser und Ablauf an Abwasserrohr angeschlossen, oder Kurzspülmaschine mit mind. 82°C heißem Wasser im Nachspülgang mit Temperaturanzeige oder mit regelmäßiger Überprüfung und Aufzeichnung ☐ ☐
- Fliegengitter an allen Fenstern, die geöffnet werden können oder abschließbare Griffe ohne Schlüssel oder abmontierte Griffe ☐ ☐
- Abluftventilator oder Entnebelungsanlage (cave: Spuren von Kondenswasserbildung bei mangelhafter Entnebelung v.a. bei Kochkessel, Dämpfer o.ä.) ☐ ☐
- Fussboden: glatt, fugenlos, hell, leicht zu reinigen und ohne Pfützenbildung ☐ ☐
- Fussbodenabfluss so, dass Wasser selbstständig abfließt und so gestaltet, dass er geruchs- und ungezieferdicht ist. ☐ ☐
- Hohlkehlung am Übergang von der Wand zum Boden ☐ ☐
- Wände raumhoch gefliest, zumindest aber 2 m hoch ohne Löcher ☐ ☐
- guter baulicher Zustand von Decke, Wänden und Boden; cave Schimmelbefall an Kältebrücken (Fenster) und Silikonfugen ☐ ☐
- Decke glatt und hell, ohne abblätternde Farbe oder Putz ☐ ☐
- Einrichtungsgegenstände und Maschinen in ordentlichem Zustand, intakter Anstrich, keine Korrosionsschäden (Rost), leicht zu reinigende glatte Oberflächen (bei fraglichen Gegenständen fragen, ob noch in Benutzung) ☐ ☐
- Rauchstecken nicht verschmort (schwarzbraune abbröckelnde Rußschicht, zu empfehlen: Alu-Rauchstecken; neuwertige Holzstecken zulässig) ☐ ☐

Ja/Nein

- kein Holz außer Hackklotz in Bereichen, die FIHV unterliegen (Messer mit Holzgriffen o.ä. sind nur im Laden oder in Metzgereifilialen ohne Produktion zulässig, da diese LmHV unterliegen, Fensterrahmen und Türen aus Holz zulässig mit glattem intaktem hellem Anstrich) ☐ ☐
- keine betriebsfremde Nutzung durch Essen und Trinken ☐ ☐
- Putzgeräte und -mittel separat gelagert (R + D nach Produktionsende) ☐ ☐
- kein Zutritt für betriebsfremde Personen ☐ ☐

Kühl- und Gefrierräume

- Thermometer in Augenhöhe vorhanden ? (In Kühlräumen, in denen auch Organe etc. gelagert werden, darf die Temperatur maximal 3°C betragen.) ☐ ☐
- Kühlraum für das warme Fleisch vorhanden ? (warmes Fleisch zusammen mit kaltem Fleisch oder Wurst etc. beeinflusst sich gegenseitig negativ) ☐ ☐
- Wand- oder Bodenkontakt der Tierkörper im Kühlraum ☐ ☐
- genügend Platz im Kühlraum (so dass die Luft frei zirkulieren kann) ☐ ☐
- getrennter Kühlraum für Fleisch und Fleischerzeugnisse ☐ ☐
- gemeinsame Lagerung von Umverpacktem (in Kartonagen oder Plastik) und offenem Fleisch oder verzehrsfertigen Lebensmitteln oder Eisschüttung ☐ ☐
- Gefäße am Boden abgestellt ☐ ☐
- Decken, Wände und Boden sind in gutem baulichem Zustand (Bodenabfluss nicht erforderlich), keine Versporungen ☐ ☐
- Türen mit intakter, sauberer Dichtung, glatter Oberfläche, leicht zu reinigen ? ☐ ☐
- separate Lagerung von Erdbehaftetem oder Unsauberem ☐ ☐
- Kühlaggregat nicht vereist, Abfluss für Abtauwasser an Abwassersystem angeschlossen, Ventilator und Abdeckgitter sauber ☐ ☐

Sonstige Kühl- und Gefriermöbel

- sauber, nicht vereist, mit intakten Dichtungen ☐ ☐
- Inhalt verpackt in dicht verschlossenen beschrifteten Behältern oder Folienbeuteln (müssen Lm tauglich sein - keine bunten Einkaufstüten) ☐ ☐
- rohes Brät oder Hackfleisch eingefroren? (Hackfleischprodukte zum Verkauf an Endverbraucher dürfen nicht eingefroren werden, Ausnahme: Rohstoffe zum Kuttern bei fehlendem Gefrier-raum) ☐ ☐
- Thermometer vorhanden? ☐ ☐
- keine Umverpackungen, wenn offene Lebensmittel vorhanden ☐ ☐

Ja/Nein

Trockenlager für Gewürze oder Wursthüllen

- Decke, Wände, Fußboden in gutem baulichem Zustand
- staub- und ungezieferfrei ? Ungezieferkontrolle ?
- Regale leicht zu reinigen
- Fliegengitter an allen Fenstern, die geöffnet werden können

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Laden

- guter baulicher Zustand von Kühl- und Warmhaltemöbeln
- regelmäßige Temperaturkontrolle mit eingelegtem Thermometer in Kühltheke ?
- Trennung von Geflügelfleisch, Rotfleisch, Innereien, Wurstwaren, Fisch, Käse etc. in Theke (rohe Bratwurst nicht bei Wurstwaren)
- Warmes über 65°C warm
- Handwaschbecken mit fließend handwarmem Wasser, Flüssigseife, Einmalhandtüchern (berührungsfreie A. empfohlen, aber im LmBG nicht Pflicht, auch nicht bei Hackfleisch-Herstellung)
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen (z.B. Ordner in Geschäft, auf den per Aushang hingewiesen wird)
- Rindfleischetikettierung
- Partyservice (Temp. Doku)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lagerung des Konfiskat:

- im Sommer gekühlt, wenn nicht täglich abgeholt wird (aber TBA-Tonne nicht im Kühlraum für das frische Fleisch lagern!)
- verschlossene Lagerung

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SRM: (Stand 01.10.2003)

Abgabebelege für SRM sind generell 2 Jahre aufzubewahren, sie sollten eingesehen und abgezeichnet werden.

- SRM getrennt gelagert
- gekühlt oder tiefgefroren
- SRM immer blau eingefärbt (gilt bes. für Wirbelknochen, da diese vom Metzger selbst eingefärbt werden)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Risikomaterial **Rinder: über 12 Monate:** Schädel einschl. Hirn, Augen, Zungenbein, Wirbelsäule und Rückenmark (ausgenommen: Zunge, Unterkiefer bzw. Kaumuskulatur, Schwanzwirbel, Querfortsätze der Lenden- und Brustwirbel, Kreuzbeinflügel)
jedes Alter: Tonsillen, Darm von Zwölffinger- bis Enddarm, Darmgekröse
 Risikomaterial **Schafe, Ziegen: über 12 Monate:** Schädel einschl. Hirn, Augen und Mandeln, Rückenmark, **jedes Alter:** Milz, Hüft darm/Krummdarm (Ileum)

	<i>Ja/Nein</i>	
<u>Personalhygiene</u>		
• saubere Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• werden Armbanduhren, Schmuck usw. getragen ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Kopfbedeckung im Bereich der FIHV ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personal-WC im Bereich der FIHV mit berührungsfreier Armatur und fließend warmem u. kaltem Wasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalumkleideraum: Trennung von Straßenkleidung und Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Belehrung aller Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Eigenkontrollen:</u>		
• Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Temperaturaufzeichnungen (z.B. Wareneingang, Kühlräume)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigung und Desinfektion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalschulung (Schulung nach Infektionsschutzgesetz, Hygieneschulung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Schädlingsbekämpfung/ Prophylaxe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rezeptursammlung bei Eigenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Bemerkungen:</u>		
Schlachtzahlen pro Woche (Rd/Schwein)		
Herkunft des Fleisches (bei Zukauf)		
Linearer Produktfluss vorhanden (oder Kreuzwege?)/ Umbau geplant?		
Beratungsbedarf: Zulassung/EG-Entsch.2001/471 Mikrobiologie		
Betriebsgröße (Filialen)/ Fleischhandel		

Auch auf der Stufe der Primärproduktion, bei Kontrollen in landwirtschaftlicher Tierhaltungen (z.B. Rinder-, Schweine-, Legehennenhaltungen, sog. *stable control*³⁷²) sowie zur Überwachung der Schlachthygiene in Metzgereien wird im Ostalbkreis der Einsatz von Checklisten erprobt.

6.4 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärinformationssystem (LÜVIS)

Mit dem LÜVIS steht allen mit der Lebensmittelüberwachung und mit Veterinäraufgaben befassten Verwaltungen des Landes sowie der Stadt- und

³⁷²Stallkontrolle, Überprüfung der Haltung von Rindern, Schweinen, Legehennen u.a. unter den Gesichtspunkten Tiergesundheit, artgerechte Haltung, Arzneimitteleinsatz

Landkreise ein zentrales, integriertes EDV- System zur Verfügung.³⁷³ Das LÜVIS ersetzt die bisher bestehenden Einzeldatenbanken bei den 44 unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden und die zentrale Betriebsdatei des WKD. Das System ermöglicht Dokumentenverwaltung, die Erfassung von Betriebsdaten, die Eingabe von Kontrollergebnissen und von behördlich eingeleiteten Maßnahmen. Mit der Einführung von LÜVIS wurde der Datenaustausch auf lokaler Ebene zwischen dem WKD und den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden stark vereinfacht und gebündelt. Auch die Erstellung zentraler Statistiken für diverse Berichtspflichten (Bund und EU) wurde wesentlich vereinfacht. Das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum und die Regierungspräsidien haben im Rahmen ihrer Zuständigkeiten und Fachaufgaben Zugriff auf die Daten. LÜVIS kommt eine wesentliche Bedeutung als Steuerungs- und Führungsinstrument für die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden wie auch die fachaufsichtführenden höheren Lebensmittelüberwachungsbehörden zu.³⁷⁴

6.5 Neue Überwachungsstrategie: Kontrolle der Eigenkontrolle

Betriebliche Eigenkontrollen müssen stichprobenartig auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft werden, was eine zunehmend wichtige Aufgabe der staatlichen Behörden ist.³⁷⁵

Die Aufgabe der Überwachungsbehörde besteht in der Überwachung und Überprüfung von Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Um dieser Verantwortlichkeit nachzukommen haben die Behörden ein „System amtlicher Kontrollen“ einzurichten.³⁷⁶ Da die staatliche Vollzugsgewalt weder die lückenlose Überwachung vom Rohstoff bis zum Fertigerzeugnis überwachen kann, noch so viele Stichproben von Endprodukten untersuchen kann, dass die Daten für die Gesamtproduktion repräsentativ wären,³⁷⁷ wird in einem neuen Konzept

³⁷³N.N. (2004c), S. 3

³⁷⁴N.N. (e): Landtag von Baden-Württemberg 13/2682, Stand und Entwicklung der Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg, 02.04.2004, <http://www.landtag-bw.de>

³⁷⁵N.N. (2004c), S. 3

³⁷⁶M. Hartig: Das neue europäische Futter- und Lebensmittelrecht, in: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 10. Jg. 4 2004, S. 332

³⁷⁷Die Forderung nach einer gesetzlich vorgeschriebenen Selbstverantwortung der Hersteller, Lebensmittel vor der Abgabe in den Handel prüfen zu lassen, wurden schon 1956 erhoben (H. Fincke: Aufgaben der Lebensmittelchemie und Lebensmittelüberwachung, in: Chem. Ztg. 80. Jg. Nr. 12/1956, S. 378

der Hersteller als tragende Säule in das System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit einbezogen.³⁷⁸ Dabei können die Kontrollschwerpunkte in die Herstellerbetriebe verlagert werden (Betonung der Prozesskontrolle gegenüber der Endproduktkontrolle) und zukünftig in erster Linie dazu dienen, die Eigenkontrollen der Hersteller auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen (Kontrolle der Eigenkontrolle).³⁷⁹ Die Eigenkontrollmaßnahmen müssen nach den Grundsätzen des HACCP³⁸⁰ eingeführt und sorgfältig dokumentiert werden, die amtliche Überwachung nimmt (durch Dokumentenprüfung und Entnahme von Stichproben) eine Verifizierung der betriebseigenen Sicherungssysteme vor.³⁸¹

Beispiele für die Kontrolle der Eigenkontrolle bei der amtlichen Überwachung:

1. Dokumentenprüfung:
 - Personalschulung
 - Temperaturaufzeichnungen
 - Reinigungs- und Desinfektionsplan
 - Baulicher Zustand
 - Wareneingangskontrollen
 - Schädlingsbekämpfung
 - Entsorgung Speiseabfälle und Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)
2. Überprüfung der mikrobiologischen Eigenkontrollen
 - Probenentnahme an Schlachttierkörpern zur Verifizierung der betrieblichen mikrobiologischen Daten zur Schlachthygiene
 - Probenentnahme an Arbeitsflächen und Arbeitsgeräten zur Überprüfung der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion

Die Kontrolle der Kontrolle stellt eine neue Herausforderung an die in der Lebensmittelüberwachung Tätigen dar und erfordert qualifiziertes Personal,

³⁷⁸H.-J. Sinell: (Amtliche) Lebensmittelüberwachung, in: Einführung in die Lebensmittelhygiene, Stuttgart 2004, S. 219-220

³⁷⁹N.N.: Landtag von Baden-Württemberg 11/6154 vom 04.07.1995, <http://www.landtag-bw.de>

³⁸⁰Hazard Analysis Critical Control Points – Analyse von Gefahren und unter Kontrolle bringen von entscheidenden Stellen im Produktionsprozess (G. Hildebrandt: „Sauberkeit – ein kritischer Kontrollpunkt?“, in: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 7 2004, S. 151)

³⁸¹Sinell (2004), S. 220

das weniger ordnungspolitisch als vielmehr beratend³⁸² tätig ist. Zusammen mit den Unternehmen müssen für den Einzelfall angepasste Konzepte zum Erreichen funktionierender betriebseigener Sicherungsmaßnahmen entwickelt werden.³⁸³

6.6 Risikobeurteilung nach dem Gütersloher Modell

Risiko kann definiert werden als „Wahrscheinlichkeit für das Auftreten eines nachteiligen Ereignisses, einer Gefahr oder eines Schadens und seines Ausmaßes“.³⁸⁴ Nach den EU- Vorgaben sind bei den Kontrollen risikobasierte Prioritäten zu setzen, d.h. die Betriebe werden nach verschiedenen Kriterien in verschiedene Risikoklassen eingeteilt, u.a. nach der Größe des Einzugsgebietes (regionaler Markt/ begrenzter Kundenkreis oder überregionale Vermarktung), nach Art und Volumen der Produktion, Vorhandensein eines HACCP- Konzepts, Durchführung adäquater Eigenkontrollmaßnahmen und nach dem mikrobiologischen Status. Betriebe mit schlüssigen Eigenkontrollsystemen und gutem Hygienestatus werden demzufolge nicht so häufig zu kontrollieren sein wie Betriebe, die Mängel aufweisen.

Eine vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum beauftragte Arbeitsgruppe kam zu dem Ergebnis, dass mit dem bereits in anderen Bundesländern angewandten Bewertungssystem „Gütersloher Modell“ die erforderlichen Anforderungen an die Risikobewertung erfüllt werden. Mit dem System sollen die Maßnahmen der Betriebe zur Gewährleistung der Sicherheit der produzierten Lebensmittel systematisch erfasst und die relevanten Betriebsbereiche und Dokumente bewertet werden. Dazu werden verschiedene Merkmalsgruppen wie Eigenkontrollen, Betriebs- und Personalhygiene oder Instandhaltung der Räume beurteilt, von Stufe a: Anforderung voll erfüllt bis Stufe d: Anforderung nicht erfüllt. Die Risikobeurteilung wird dokumentiert, um die Überwachungshäufigkeit nachvollziehbar ermitteln zu können. In einer Pilotphase bis 31.12.2004 sollen alle zugelassenen Verarbeitungsbetriebe einer Risikobewertung unterzogen werden, das weitere Vorgehen soll dann

³⁸²Betriebseigene Konzepte zu risikobasierten Prozessbewertungen im Sinne des HACCP fehlen bisher weitgehend (persönl. Mitteilung: Brinkmann 2004).

³⁸³K. Schwabenbauer: Lebensmittelsicherheit: Neue Aufgaben und Konsequenzen, in: Fleischwirtschaft 9 2003, S. 36, 38

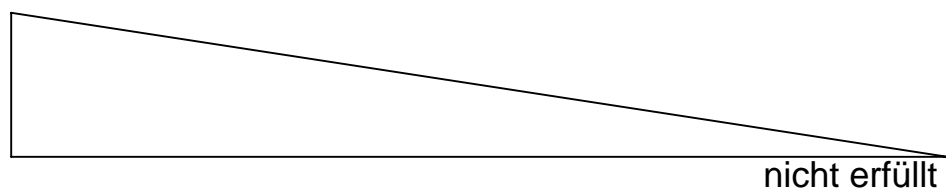
³⁸⁴N.N. (d): Was versteht man unter Risikoanalyse?, in: Der Lebensmittelbrief 11/12 2003, S. 218

auf der Grundlage der gemachten Erfahrungen festgelegt werden (AA MFÜa 2004).

Abb. 13: Gütersloher Modell (vereinfacht) am Beispiel Reinigung und Desinfektion, Hygienebewusstsein und Räume (AA MFÜb 2004)

Kategorie/ Merkmal	Beurteilungsstufe			
	a	b	c	d

Anforderungen voll erfüllt



Reinigung und Desinfektion	R+D: Pläne umfassend, Maßnahmen effektiv und regelmäßig, R+D Erfolg: überprüft (optisch/mikrobiologisch) Abweichungen: geeignete Maßnahmen werden ergriffen, Dokumentation: angemessen und nachvollziehbar	R+D: Pläne nicht vorhanden, Maßnahmen nicht effektiv, R+D Erfolg wird nicht überprüft, es werden keine geeigneten Maßnahmen ergriffen, keine Dokumentation
Hygienebewusstsein	Benutzung der Handwaschbeken vor und während der Arbeit, sorgsamer Einsatz von Wasser, keine Spritzwasserkontamination	Kisten mit Fleisch direkt auf dem Boden, essen, trinken, rauchen in den Produktionsräumen
Räume, Ausstattung, Anlagen	Räume: Größe, Aufteilung, Licht und Lüftung angemessen, funktionsfähige Handwaschbeken und Sterilbecken in Arbeitsplatznähe, Heiß- und Kaltwasserzufuhr, Wände und Fußböden leicht zu reinigen und zu desinfizieren, Ablagen leicht zu reinigen und zu desinfizieren	Größe, Aufteilung usw. nicht angemessen, Kondenswasserbildung, Schimmelpilzbildung, keine funktionsfähigen HWB und Sterilbecken, Wände und Fußböden nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren

F. Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Veterinäre Lebensmittelüberwachung in der EU und nationale Überwachungsstrukturen

Ausgelöst durch die verschiedenen Krisen in jüngster Vergangenheit im Futtermittel-, Pflanzenschutz-, Veterinär- und Lebensmittelbereich wurden in Europa und in Deutschland notwendige Verbesserungen beim Schutz der Verbraucher und bei der Lebensmittelsicherheit geschaffen. In Europa wurde mit der Stärkung des Lebensmittel- und Veterinäramtes in Dublin und mit der Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit in Parma reagiert. National wurde nach der Veröffentlichung des sog. „von Wedel-Gutachtens“³⁸⁵ die geforderte Trennung zwischen Risikobewertung und Risikokommunikation vorgenommen, indem ein Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sowie ein Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) errichtet wurden.³⁸⁶

1. Rückblick auf die Entwicklung der veterinären Lebensmittelüberwachung in der Europäischen Gemeinschaft

Ziel der EWG³⁸⁷ war der Abbau jeglicher Handelsbeschränkungen hin zu einem freien Warenaustausch zwischen den einzelnen Mitgliedsstaaten. Voraussetzung dafür war die Angleichung oder Harmonisierung der nationalen Rechtsvorschriften. Dies wurde dadurch erreicht, dass in Brüssel Richtlinien erarbeitet wurden, die dann von den einzelnen Mitgliedstaaten binnen einer bestimmten Frist in nationales Recht umgesetzt werden mussten (SHA Ref 1983).

Als einer der ersten Teile des öffentlichen Veterinärwesens wurde die Fleischhygiene 1964 durch eine EG-Richtlinie weitgehend harmonisiert und

³⁸⁵Schwachstellenanalyse zur Organisation des Gesundheitlichen Verbraucherschutzes von der Präsidentin des Bundesrechnungshofes als Bundesbeauftragte für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung vom 10. Juli 2001 (H. Silbermann: Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, in: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 9. Jg. I 2002, S. 9)

³⁸⁶Haunhorst (2003), S. 56

³⁸⁷Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, durch die Römischen Verträge von 1957 zwischen Belgien, BRD, Frankreich, Italien, Luxemburg und den Niederlanden begründete überstaatliche Gemeinschaft zum Zweck der wirtschaftlichen Integration. Durch den am 01.11.1993 in Kraft getretenen Maastrichter Vertrag zur Gründung der EU wurde der EWG-Vertrag nach Erweiterung in wesentlichen Punkten in EG-Vertrag und die EWG in Europäische Gemeinschaft (EG) umbenannt (Brockhaus 2001).

der EG- Kommission Überwachungsaufgaben für Fleischbetriebe in den Mitgliedstaaten zugewiesen. 1972 wurde die Einfuhr von Rotfleisch aus Drittländern harmonisiert und der Kommission ebenfalls Überwachungsaufgaben in Drittländern übertragen.³⁸⁸

1.1 Veterinärrecht in der EG

Der Begriff „Veterinärrecht“ in den Europäischen Gemeinschaften war nicht voll deckungsgleich mit dem nationalen Begriff, es wurden damit Aufgaben bezeichnet, die von der Veterinärverwaltung federführend wahrgenommen wurden.³⁸⁹ Unter das EG-Veterinärrecht fielen verschiedene nationale Rechtsbereiche wie Tierseuchenrecht, Lebensmittel- und Fleischhygienerecht. Neben dem „Veterinärrecht“ wurde durch die EG auch der Begriff des „amtlichen“³⁹⁰ Tierarztes eingeführt.

1.2 Veterinärbehörde der Europäischen Gemeinschaft

Für die Kontrollaufgaben im Bereich Fleischhygiene waren in der für Landwirtschaft zuständigen Generaldirektion (GD) VI der Kommission ab 1980 siebzehn Tierärzte eingesetzt, zunächst fast ausschließlich für Kontrollen in Drittländern, ab 1985 wurden auch Inspektionsreisen in Mitgliedstaaten durchgeführt. Anfang der 90er Jahre wurde eine eigene Kontrollabteilung in der GD VI eingerichtet, die neben zwei Veterinärreferaten ein Referat für pflanzenschutzrechtliche Kontrollen umfasste. Dieses sogenannte „Amt für Veterinär- und Phytosanitär -Kontrollen“ war direkt dem Generaldirektor unterstellt und sollte in Irland angesiedelt werden. Kontrollen in den Mitgliedstaaten wurden in einem auf den Einzelbetrieb bezogenen Ansatz durchgeführt, indem bestimmte Schlacht-, Zerlege- oder Kühlbetriebe in Mitgliedstaaten oder Drittländern besucht, einzeln bewertet und gegebenenfalls sanktio-

³⁸⁸M. Terberger: Die Kontrollaufgaben der EG- Kommission in den Bereichen Lebensmittel- und Fleischhygiene, in: Bundesverband der beamteten Tierärzte (Hrsg.): Kongress 28./29. April 1999, Erfurt, S. 182

³⁸⁹W. Brühann: Über Weiterentwicklung des Rechtsgebiets „Veterinärwesen“ in den Jahren 1973/74, in: Archiv für Lebensmittelhygiene 26 1975, S. 81

³⁹⁰siehe auch Abschnitt E. Kapitel 5.1.1

niert wurden. Eine Verallgemeinerung der Inspektionsergebnisse oder eine Analyse des Überwachungssystems fanden noch nicht statt.³⁹¹

1.3 BSE- Krise

Im Zuge der BSE Krise 1996 waren Defizite in der Arbeit des Veterinärkontrollamtes festgestellt worden, unter anderem waren zur BSE-Problematik über Jahre keine Kontrollreisen in das Vereinigte Königreich durchgeführt worden und die bei den wenigen Dienstreisen festgestellten Defizite bei der BSE-Bekämpfung waren nicht gemäßregelt worden bzw. die Ergebnisse waren im Verwaltungsapparat versickert. Im Abschlussbericht des parlamentarischen Untersuchungsausschusses wurde daher eine erhebliche Aufstockung des Personals für die Veterinärinspektion sowie eine Reorganisation des Veterinärbereichs der Kommission gefordert. Im Vordergrund standen in erster Linie die Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, eine Trennung von Rechtsetzung und Kontrolle und eine veränderte Methodik zur Durchführung der Kontrollen bei Umgestaltung der inneren Verwaltung des Veterinärkontrolldienstes.³⁹²

1.4 Lebensmittel- und Veterinäramt / Food and Veterinary Office (FVO) in Dublin

Zum 01. April 1997 wurde der EU- Veterinärinspektionsdienst mit dem Namen Lebensmittel- und Veterinäramt in der Generaldirektion XXIV der Kommission in Dublin eingerichtet. Neben einer Aufstockung des Personals sollte auch die Arbeitsweise verbessert werden. Dies erfolgte durch eine Konzentration der Kontrollen auf die Qualität der Überwachungstätigkeit der zuständigen Behörden. Die Besuche dienten nicht mehr dazu, z.B. die hygienischen Bedingungen in einem bestimmten Schlachthof zu verifizieren, sondern vor allem dazu, die Fähigkeiten des amtlichen Tierarztes zu beurteilen. Dadurch sollte das Überwachungssystem eines besuchten Mitgliedstaates überwacht werden. In der Europäischen Union wurde damit das Subsidiaritätsprinzip

³⁹¹Terberger (1999), S. 182

³⁹²Ebd. S. 183

angewandt: Die Kommission beschränkte sich auf die Kontrolle der Kontrolle.³⁹³

Im Rahmen der Vor-Ort-Kontrollen von EG- Sachverständigen in den Mitgliedstaaten zeigte sich, dass in der Anwendung und Durchführung des Gemeinschaftsrechts große Unterschiede bestanden. Daraus wurde abgeleitet, dass der Verbraucher nicht sicher sein konnte, überall in der Gemeinschaft den gleichen Schutz zu genießen. Die Unterschiede erschwerten auch eine Effizienzbewertung von Maßnahmen der nationalen Behörden.³⁹⁴

2. Verbraucherschutz als oberste Priorität

Bisher hatten in der EU vor allem wirtschaftliche Erwägungen bei der Verwirklichung der gemeinsamen Agrarpolitik und der Schaffung des Binnenmarktes dominiert. Die Umorientierung auf die Schwerpunkte „gesundheitlicher Verbraucherschutz“ und „Verbrauchervertrauen“ wurde durch den Europäischen Rat 1997 (Amsterdamer Vertrag) eingeleitet, indem eine neue Rechtsgrundlage für Maßnahmen im Veterinär- und Phytobereich geschaffen wurde. Zur obersten Priorität der Veterinärkontrollen der Kommission wurde der gesundheitliche Verbraucherschutz.³⁹⁵

2.1 Das Weißbuch der Kommission

Im Januar 2000 legte die Kommission mit ihrem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit einen umfassenden Reformvorschlag des geltenden Lebensmittelrechts vor, der ein Höchstmaß an Sicherheit und Vertrauen für den Verbraucher schaffen sollte und die Verantwortung der Unternehmen für die Lebensmittelsicherheit festschrieb.³⁹⁶

Mit dem Schlagwort „from stable to table“ wurde ein neues Konzept der Überwachung von der Primärproduktion bis zum Endverbraucher eingeführt.

Die Hauptzielsetzungen im Weißbuch nach REXRODT³⁹⁷ sind:

³⁹³Terberger (1999), S. 185

³⁹⁴Hartig (2003b), S. 327

³⁹⁵Terberger (1999), S. 184

³⁹⁶Schwabenbauer (2003), S. 35

³⁹⁷A. Rexrodt: Entwicklungen im Lebensmittelrecht 2003, in: Ernährung im Fokus, 4. Jg. März 2004, S. 66

- bestmögliche Sicherheit der Lebensmittel und Schutz des Verbrauchers,
- Ansatz „from stable to table“ – darin werden auch die Futtermittel (und deren Produktion) erfasst,
- amtliche Überwachung aller Glieder der Lebensmittelproduktionskette vom Erzeuger bis zur Endabgabe,
- Errichtung einer Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS) / European Food Safety Authority (EFSA),
- einheitliche Überwachungs- und Kontrollsysteme in der EU durch einen gemeinschaftlichen Überwachungsrahmen für die nationalen Überwachungssysteme,
- Neuordnung von Risikobewertung, Management und Kommunikation unter Berücksichtigung des Vorsorgeprinzips,
- Rückverfolgbarkeit,
- Erhöhung der Transparenz und bessere Information der Verbraucher.

Der Aktionsplan zum Erreichen dieser Ziele im Anhang des Weißbuches enthielt über 80 Einzelmaßnahmen. Der Kern dieses Maßnahmenpakets war die VO EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (veröffentlicht am 28. Januar 2002).

2.2 EG-Basisverordnung 178/2002

Die Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit trat am 21. Februar 2002 in wesentlichen Teilen in Kraft.

Durch diese Verordnung erfolgte eine grundlegende Reformierung des europäischen Lebensmittelrechts, sie erfordert nachhaltige Änderungen der nationalen Rechtsetzung.³⁹⁸

Es werden allgemeine Grundsätze für Lebensmittel und Futtermittel und für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit festgelegt, gültig für alle Stufen der Produktion, für die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln und

Futtermitteln. Die Beurteilung der Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln muss anhand von Risikoanalysen vorgenommen werden, wenn keine ausreichenden wissenschaftlichen Erkenntnisse vorliegen, wird das Vorsorgeprinzip angewandt. Zuständig für die Lebensmittelsicherheit sind die Unternehmer, sie stellen auch die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln sicher. Den Mitgliedstaaten obliegt dann die Kontrolle der Kontrolle.³⁹⁹

Zum 01.01.2005 werden in Kraft treten:

- die allgemeinen Anforderungen an das Lebensmittelrecht
- die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- die Anforderungen an die Futtermittelsicherheit
- Einführung der Rückverfolgbarkeit
- Verantwortungsverteilung für Lebens- und Futtermittelunternehmer

Der 01.01.2007 ist Stichtag für die Anpassung der bestehenden lebensmittelrechtlichen Grundsätze und Verfahren in den EU-Mitgliedstaaten. Bis zu diesem Stichtag müssen Risikoanalyse, Vorsorgeprinzip und der Schutz der Verbraucherinteressen als Auslegungsgrundsätze der jeweiligen nationalen Regelungen herangezogen werden.⁴⁰⁰

2.3 Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS) / European Food Safety Authority (EFSA)

Die EFSA war im Jahr 2002 zunächst in Brüssel provisorisch eingerichtet worden und hatte ihre Arbeit im Mai 2003 aufgenommen. 2004 wurde die entgeltliche Verlegung ihres Sitzes nach Parma beschlossen.

Die EFSA definiert sich als ein neues wissenschaftliches Gremium, das mit der unabhängigen und objektiven Beratung zu Fragen der Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit der Lebensmittelkette beauftragt wurde. Gemäß dem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit besteht ihr vorrangiges Ziel

³⁹⁸Rexrodt (2004), S. 67

³⁹⁹Schwabenbauer (2003), S. 35

⁴⁰⁰D. Gorny: EG-Basisverordnung 178/2002 und neues Lebensmittelgesetzbuch, in: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, S. 11

darin „... im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu einem hohen Maß an Gesundheitsschutz für die Verbraucher beizutragen, damit deren Vertrauen wiederhergestellt und aufrechterhalten wird.“ Die EFSA bietet unabhängige wissenschaftliche Beratung zu allen Fragen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Tiergesundheit, des Tierschutzes sowie der Pflanzengesundheit. Die Behörde informiert die Öffentlichkeit in offener und transparenter Weise über alle ihren Tätigkeitsbereich betreffenden Belange. Die Risikobewertungen der EFSA bieten Risikomanagern (Vertretern von EU-Einrichtungen mit politischer Rechenschaftspflicht, d. h. Europäische Kommission, Europäisches Parlament und Rat) eine fundierte wissenschaftliche Grundlage für die Festlegung von politisch orientierten gesetzgeberischen oder Regulationsmaßnahmen, die für die Sicherstellung eines hohen Niveaus des Verbraucherschutzes in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit erforderlich sind. Die Rechtsgrundlage für die Entstehung der EFSA war mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 gegeben. Die EFSA befasst sich heute vor allem mit Ersuchen der Europäischen Kommission um Risikobewertungen; die Behörde beabsichtigt, in naher Zukunft ein breiteres Aufgabenspektrum aus anderen europäischen Institutionen zu bearbeiten. Ungeachtet der wichtigen Erfordernisse ihrer Hauptauftraggeber führt die EFSA bereits eigene Arbeiten durch, um sich den für ihr Mandat wichtigen Fragen zu widmen. So hat z. B. der Wissenschaftliche Ausschuss der Behörde im Rahmen einer solchen eigenen Aufgabenstellung mit Arbeiten zur Ermittlung aufkommender Fragen der Lebensmittelsicherheit begonnen.⁴⁰¹

2.4 Das neue EG- Lebensmittelhygienerecht

Durch das im Juli 2000 vorgelegte umfassende Vorschlagspaket („Hygienepaket“) zur Neuordnung des gemeinschaftlichen Hygiene- und Veterinärrechts sollte das Hygienerecht zusammengefasst und übersichtlicher und einfacher gestaltet werden. Es wurden vier Verordnungsvorschläge sowie eine Aufhebungsrichtlinie für 17 Einzelrichtlinien vorgelegt (ABL. C365 E vom 19.12.2000, S.43ff). Drei Verordnungsvorschläge⁴⁰² wurden von den Mitglied-

⁴⁰¹N.N. (b): EFSA, http://www.efsa.eu.int/about_efsa/catindex_de.html

⁴⁰²ein Vorschlag zu tierseuchenrechtlichen Maßnahmen wurde zurückgezogen (S. Stähle: Das neue EG-Lebensmittelhygienerecht, in: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, S. 25)

staaten am 29.04.2004 bereits verabschiedet, sie treten am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft, gelten jedoch frühestens ab 01. Januar 2006.

Das neue Lebensmittelhygienerecht soll die bestehenden sektorspezifischen Regelungen aus den Bereichen Hygiene, Tiergesundheit und amtliche Überwachung vereinheitlichen und transparenter machen. Die Erzeuger werden hauptverantwortlich gemacht für die Sicherheit tierischer Lebensmittel. Sie müssen umfangreiche Eigenkontrollen durchführen und das HACCP-Prinzip zur Identifizierung kritischer Verarbeitungsschritte anwenden. Die zuständigen Behörden müssen über Überwachungssysteme verfügen, um die Einhaltung der Vorschriften zu kontrollieren.⁴⁰³

Kernelemente des Hygienepakets des Europäischen Parlamentes und des Rates:

a. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Die Verordnung stellt die generelle Basisregelung der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette einschließlich Urproduktion dar, auch für die bisher gesondert geregelten Bereiche Fleisch, Fisch und Milch. Enthalten ist auch die Verpflichtung zu Eigenkontrollen nach dem HACCP Konzept gemäß Codex Alimentarius⁴⁰⁴ (ausgenommen die Urproduktion) einschließlich Dokumentationsverpflichtung. Die Anhänge enthalten allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und für sonstige Betriebsstätten. Die Allgemeinen Bestimmungen gelten für alle Lebensmittel.

⁴⁰³Schwabenbauer (2003), S. 36

⁴⁰⁴Internationales Regelwerk zum Schutz der Gesundheit von Verbrauchern; der Codex Alimentarius wurde Anfang der sechziger Jahre von der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) und der WHO (Weltgesundheitsorganisation) geschaffen und kontinuierlich weiterentwickelt (S. Krieger, G. Schiefer: Qualitätssysteme der Agrar- und Ernährungswissenschaft, in: Ernährung im Fokus, 4 05/2004, S. 129).

b. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Spezifische Hygienevorschriften für Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten, ergänzend zu o.g. allgemeinen Hygieneverordnung. Die Verordnung gilt ausschließlich für unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie für Lebensmittel, die aus der Erstverarbeitung unverarbeiteter tierischer Erzeugnisse hervorgegangen sind. Verarbeitungserzeugnisse aus tierischen und pflanzlichen Erzeugnissen unterliegen der Vorschrift nicht, ebenfalls ausgenommen sind grundsätzlich Einzelhandelsbetriebe und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung.

Lebensmittelunternehmen, die diesen speziellen Vorschriften unterliegen, sind zulassungspflichtig. Die Bewertung zur Zulassung soll flexibel und risikoorientiert erfolgen. Zum Zweck der Rückverfolgbarkeit sind Lebensmittel mit der Identifizierungsnummer des Betriebs zu kennzeichnen.

c. Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Neuregelung des Veterinärkontrollwesens: Vorgehen der Überwachungsbehörden bei Betriebszulassungen, spezifischen Betriebskontrollen, Schlacht- tier- und Fleischuntersuchungen usw. Zukünftig sollen die spezifischen behördlichen Kontrollen und Verifizierungsmaßnahmen nach einheitlichen Grundsätzen erfolgen, gleichzeitig werden die Kontrollen rationalisiert und modernisiert (betrifft v.a. Fleischuntersuchung).

d. Richtlinie 2004/41/EG

Die Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.04.2004 enthält vor allem Bestimmungen zur Aufhebung von Vorschriften, die durch die Neuregelungen ersetzt wurden. Fortbestehende Bestimmungen werden entsprechend geändert. Die Richtlinie wird zeitgleich mit den übrigen

Rechtsakten des „Hygienepakets“ verbindlich, was von den Mitgliedstaaten bei ihren Rechtsangleichungsmaßnahmen zu berücksichtigen ist.⁴⁰⁵

Diese EU- Hygienevorschriften haben als direkt geltende Verordnungen erhebliche Auswirkungen auf die bestehende nationale Rechtslage, sie werden die Verordnung über Lebensmittelhygiene, das Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht, die Fischhygieneverordnung sowie die Milchverordnung ersetzen und zahlreiche Vorschriften tangieren (Kontrollleur- VO u.a.).⁴⁰⁶

2.5 Die neue Überwachungsverordnung (EG) Nr. 882/2004

Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen gilt für alle Lebensmittel und enthält allgemeine Regeln für die Durchführung amtlicher Kontrollen bezüglich der

- Vermeidung, Beseitigung oder Minimierung unmittelbarer oder mittelbarer Risiken für Mensch und Tier, der
- Sicherstellung des Verbraucherschutzes hinsichtlich der Kennzeichnung und sonstiger Informationen sowie der
- Gewährleistung „lauterer Gepflogenheiten“ im Handel.

Die Verordnung beschreibt die den verantwortlichen Behörden obliegenden Pflichten und Aufgaben unter Ausgestaltung der Prinzipien der Basisverordnung 178/2002. Besonderes Gewicht liegt auf der gemeinschaftsweiten Vereinheitlichung der Kontrollaktivitäten; dieses Ziel soll durch die Entwicklung nationaler Kontrollpläne, durch Verpflichtung zur Koordinierung und internen Überprüfung der Tätigkeiten der Überwachungsbehörden sowie durch die Anwendung dokumentierter Kontrollverfahren erreicht werden.⁴⁰⁷

Für die amtliche Überwachung von Schlachthöfen, Zerlegungs- und Wildverarbeitungsbetriebengelten neben den allgemeinen Überwachungsbestimmungen zusätzlich noch spezifische Vorschriften für die amtliche Überwachung

⁴⁰⁵N.N. (h): „Hygienepaket“ ist komplett, in: Food & Recht 7 2004, S. 6

⁴⁰⁶Stähle (2004), S. 27

⁴⁰⁷N.N. (i): Einige Erläuterungen zur neuen Überwachungsverordnung, in: Food & Recht 7 2004, S. 6

3. Entwicklung auf nationaler Ebene

Mit Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 wurde das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (BML) zum Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) umgebildet. Dem neuen Ministerium wurde aus dem Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Gesundheit die Zuständigkeiten für den Verbraucherschutz sowie aus dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie die Zuständigkeit für die Verbraucherpolitik übertragen.⁴⁰⁸

Um die deutschen Gesetze an das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht anzupassen, wurde durch das Gesetz zur Neuorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit vom 6. August 2002 (BGBl. I von 14.8.2002, S. 3082) das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als Nachfolgeeinrichtungen des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) geschaffen. Zielsetzung war dabei vor allem die Trennung zwischen Risikobewertung und Risikomanagement, wie es auch im von- Wedel- Gutachten gefordert war. Die beiden neuen Institutionen wurden mit Wirkung vom 01.11.2002 errichtet und haben 2003 ihre Arbeit aufgenommen.⁴⁰⁹

3.1 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)⁴¹⁰

Dem BVL wurden vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) eine Reihe von Befugnissen im Bereich des Lebensmittel-, Fleisch-, und Geflügelfleischhygienerechts und des Futtermittelrechts übertragen.

Das BVL hat Zuständigkeiten u.a. für:

- das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed)

⁴⁰⁸N.N. (a): Neuorganisation der gesundheitlichen Verbraucherschutzes, in: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, S. 90

⁴⁰⁹Rexrodt (2004), S. 71

⁴¹⁰N.N. (2004a), S. 92-93

- die Erstellung des nationalen Rückstandskontrollplans
- die Koordinierung der Überwachungsprogramme der Länder
- Krisenmanagement einschließlich Krisenprävention, insbesondere die Frühbeobachtung und die Rückverfolgbarkeit
- die Auswertung von Daten aus dem Lebensmittel- Monitoring
- die Zulassung für neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten
- die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln
- die Zulassungsverfahren für Tierarzneimittel und Mitarbeit bei Verfahren zur Festsetzung der Höchstmengen
- weitere Aufgaben im Bereich der Futtermittelsicherheit und des Tier-schutzes

3.2 Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung wurde am 01.11.2002 als Anstalt des öffentlichen Rechts im Geschäftsbereich des BMVEL errichtet. Es ist weisungsunabhängig in seinen wissenschaftlichen Bewertungen und in seiner Forschung.⁴¹¹ Wichtigste Aufgabe des Instituts ist mögliche Risiken in Lebensmitteln, Futtermitteln, Stoffen und Produkten frühzeitig zu erkennen und geeignete Maßnahmen vorzuschlagen, um sie schnell und nachhaltig zu verringern. Das BfR berät das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie andere Bundesministerien in wissenschaftlichen Fragestellungen. Die fachliche Prüfung und Einschätzung globaler Informationen und Daten wird im BfR durch eigene Forschung ergänzt. Das Institut arbeitet im internationalen Kontext und in enger Kooperation mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit. Das BfR will dem Verbraucher erschöpfende und fachlich fundierte Informationen zum richtigen Zeitpunkt zur Verfügung stellen und auch die Grenzen der Wissenschaft offen kommunizieren. Risikokommunikation im BfR soll Verbraucher und Verbrauchervertreter einbeziehen, um durch unabhängige wissenschaftliche Kompetenz und Transparenz das Vertrauen des Verbrauchers in die Sicherheit von Lebensmitteln zurück zu gewinnen.⁴¹²

⁴¹¹N.N. (2004a), S. 91

⁴¹²N.N. (c): Mit Unabhängigkeit und Transparenz zu besserem Verbraucherschutz, in: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 10/2003, S. 231

Das BfR hat Zuständigkeiten u.a. für

- Koordination der Guten Laborpraxis (GLP)
- Zentralstelle zur Erfassung und Bewertung von Ersatz- und Ergänzungsmethoden zum Tierversuch (ZEBET), Referenz- und Konsiliarlaboratorien
- Erfassung von Vergiftungen
- Obergutachterstelle für Auslandsweinkontrolle
- Registrierung von Rezepturen chemischer Produkte

3.3 Länderübergreifende Lebensmittelüberwachung

Die Entwicklung eines einheitlichen Vollzugsrechts im Einvernehmen mit den Ländern um der Gefahr einer uneinheitlichen Vollzugs- und Verwaltungspraxis zu begegnen, wurde bereits im von- Wedel- Gutachten empfohlen.⁴¹³ Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) warnte aufgrund der gegenwärtig geführten Föderalismusdiskussion davor, im Bereich der Lebensmittelsicherheit Kompetenzen vom Bund auf die Länder zu verlagern und befürchtet eine weitere Verschärfung der Unterschiede zwischen den einzelnen Ländern in der Effizienz der Überwachung.⁴¹⁴ Vor dem Hintergrund der Vorgaben der neuen Verordnung EG 882/2004 ist auch fraglich, ob die Lebensmittelüberwachung künftig nahezu vollständig eine Aufgabe der Länder bleiben kann, was auch möglicherweise von verfassungsrechtlichem Interesse ist.⁴¹⁵

Um einen einheitlichen Vollzug des Lebensmittelrechts in den Ländern zu schaffen wurde im Dezember 2003 vom Kabinett eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift beschlossen,⁴¹⁶ die noch auf die bisherige, aufgrund der neuen EU- Verordnung außer Kraft tretende Überwachungsrichtlinie Nr. 89/397/EWG abgestellt ist.⁴¹⁷

⁴¹³Silbermann (2002), S. 9

⁴¹⁴N.N. (k): vzbv: Keine zusätzlichen Kompetenzen für die Länder bei der Lebensmittelsicherheit, in: Food & Recht 7 2004, S. 17

⁴¹⁵N.N. (2004i), S. 6-7

⁴¹⁶U. Krämer, U. Gomm: Lebensmittelkontrolle in Deutschland – Keine Einheit in Sicht, in: Ernährung im Fokus 4 08/2004, S. 222

⁴¹⁷N.N. (2004i), S. 7

3.3.1 Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften - AVV Rahmen- Überwachung (AVV RÜb) (GMBI. 2004, Nr. 58 S. 1169 vom 21. Dezember 2004)

Die Verwaltungsvorschrift enthält Grundsätze für die amtliche Betriebsprüfung sowie für die amtliche Probennahme und Untersuchung, einen bundesweiten Überwachungsplan, Überwachungsprogramme der Länder, die Beauftragung nicht-amtlicher Prüflaboratorien, Ein- und Ausfuhrüberwachung, den Informationsaustausch zwischen den beteiligten Behörden der Länder und des Bundes, sowie allgemeine Anforderungen an die Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften.

Als Begründung wird angegeben, dass bisher die Grundsätze und Verfahren zwischen den an der Lebensmittelüberwachung beteiligten Stellen und Behörden in Deutschland nur unzureichend geregelt seien, es gebe keine auf einem Gesamtkonzept beruhende, verbindliche Überwachungspraxis. Inspektionen durch die EU- Kommission hätten ergeben, dass die Durchführung nach bundeseinheitlichen Grundsätzen erforderlich sei. Durch die Neuregelung solle auch die Abstimmung und Transparenz zwischen den Ländern und dem Bund verbessert werden.⁴¹⁸

Die Verwaltungsvorschrift sollte im Juni 2004 den Bundesrat passieren, wurde aber überraschend wieder von der Tagesordnung abgesetzt. Als Begründung wurde angegeben, den Ländern entstände ein erheblicher zusätzlicher Personal- und Finanzbedarf, was angesichts der angespannten Haushaltslage nicht zu akzeptieren sei. Eine länderübergreifende Lebensmittelüberwachung hat sich daher verzögert.⁴¹⁹

Die AVV RÜb wurde am 29. 12.2004 veröffentlicht und ist seit 30.12.2004 in Kraft.

3.4 Entwurf eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)

Um das deutsche Lebensmittelrecht den Anforderungen des Gemeinschaftsrechtes anzupassen, wurde der Entwurf des Lebensmittel- und Futtermittelge-

⁴¹⁸N.N. (b): Überwachung lebensmittelrechtlicher Vorschriften, in: Der Lebensmittelbrief 1 / 2 2004, S. 40

⁴¹⁹Krämer, Gomm (2004), S. 222

setzungsbuch vorgelegt und am 19. Mai 2004 vom Bundeskabinett beschlossen. Zweck des Gesetzentwurfes ist es, den Schutz des Verbrauchers bei Futtermitteln, Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sicherzustellen.⁴²⁰ Das LFGB wird das bisher geltende Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG), das Fleischhygienegesetz (FIHG), das Geflügelfleischhygienegesetz (GFIHG) u.a. lebensmittelrechtliche Vorschriften ablösen, vereinheitlichen und teilweise in einem einzigen Gesetz zusammenführen, wobei lebensmittel-, fleisch- und geflügelfleischhygienerechtliche Vorschriften als Bestandteil des „Hygienepakets“ künftig Gegenstand unmittelbar geltenden Gemeinschaftsrechts sein werden, und nicht des LFGB,⁴²¹ das eng mit der VO 178/2002 verzahnt sein wird. Das nationale Recht wird damit völlig neu geordnet und der gemeinschaftliche Ansatz einer einheitlichen rechtlichen Behandlung von Lebensmitteln und Futtermitteln in die nationale Rechtsetzung übernommen.⁴²² Das Inkrafttreten des Gesetzes war für den 01.01.2005 vorgesehen,⁴²³ verzögert sich jetzt jedoch aufgrund des Widerstands des Bundesrates.

4. Anforderungen an das Überwachungspersonal

In der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs werden in Anhang I die Allgemeinen Überwachungsvorschriften dargelegt:

1. Die amtliche Überwachung betrifft alle Stufen der Herstellung einschließlich der Primärproduktion und der Vermarktung und umfasst insbesondere
 - a. die Überwachung von Haltungsbetrieben (Kontrolle von Hygiene- und Tiergesundheitsvorschriften), die Kontrollen werden zusammen mit Tierchutz-, Rückstands- und Futtermittelkontrollen durchgeführt;
 - b. die Überwachung von Betrieben, die den spezifischen Hygienevorschriften der EU unterliegen (zugelassene Betriebe),

⁴²⁰Gorny (2004), S. 14

⁴²¹N.N. (e): Entwurf eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs liegt vor, in: Food & Recht 12 2003, S. 2

⁴²²Rexrodt (2004), S. 71

⁴²³N.N. (e): Entwurf eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs liegt vor, in: Food & Recht 12 2003, S. 2

- c. Kontrollen auf Vermarktungsebene,
 - d. weitere erforderliche Überwachungsmaßnahmen zur Kontrolle der Einhaltung der geltenden Gemeinschaftsvorschriften.
2. Der Unternehmensbetreiber bzw. verantwortliche Personen unterstützen die amtlichen Überwachungsmaßnahmen, die zuständige Behörde hat freien Zugang zu den betreffenden Unternehmen.

Anhang II betrifft die Vornahme der Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Rotfleisch und Geflügel, Anhang III betrifft die Kontrolle von lebenden Muscheln, Anhang IV die Kontrolle von Fischereierzeugnissen und Anhang V die Kontrolle von Milch und Milcherzeugnissen.

4.1 Allgemeine Überwachungsanforderungen

Die Vorschriften nach Anhang I mit den allgemeinen Überwachungsanforderungen gelten für alle Lebensmittel, für die amtliche Kontrolle muss ausreichendes und entsprechend qualifiziertes Personal zur Verfügung stehen, der Inhalt der Ausbildung des für die Durchführung der Kontrollen zuständigen Personals ist in der Vorschrift enthalten.⁴²⁴

Inhalt der Ausbildung des für die Durchführung der amtlichen Kontrollen zuständigen Personals:

1. verschiedene Überwachungsmethoden, z.B. Audit, Probennahme, Inspektionen
2. Kontrollverfahren
3. Futter- und Lebensmittelrecht der Gemeinschaft
4. die verschiedenen Stufen von Herstellung, Verarbeitung und Vertrieb sowie möglicherweise damit verbundene Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Gesundheit von Tieren und Pflanzen und für die Umwelt
5. Bewertung von Verstößen gegen Vorschriften des Futter- und Lebensmittelrechts

⁴²⁴M. Hartig (a): Der amtliche Tierarzt, gestern, heute und morgen, in: Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 10. Jg. 4 2003, S. 324

6. Gefahren bei der Tier-, Futter- und Lebensmittelproduktion
7. HACCP- Verfahren und die Methode zu deren Bewertung
8. Management Systeme, wie z.B. Qualitätssicherungsprogramme der Futter- und Lebensmittelunternehmen und ihre Bewertung, sofern diese für die Erfüllung futter- und lebensmittelrechtlicher Erfordernisse relevant sind.
9. Amtliche Bescheinigungssysteme
10. Notfallpläne für Notfallsituationen
11. Gerichtliche Schritte und rechtliche Aspekte amtlicher Kontrollen
12. Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials, einschließlich Leistungstests, Akkreditierung und Risikobewertung
13. Alle sonstigen Bereiche einschließlich Tiergesundheit und Tierschutz, die für die Durchführung der Kontrollen als notwendig erachtet werden.

4.2 Spezifische Überwachungsvorschriften

Bei der amtlichen Überwachung von Frischfleisch (Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe, Wildverarbeitungsbetriebe) gelten neben den Allgemeinen Überwachungsbestimmungen zusätzlich noch die spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung. Dies bedeutet, dass das „amtliche Kontrollpersonal“ zuerst die Grundausbildung nach den Allgemeinen Überwachungsvorschriften zu absolvieren hat, bevor sich der Tierarzt zum „amtlichen“ Tierarzt weiter spezialisieren kann. Der amtliche Tierarzt spielt eine zentrale Rolle bei der Überwachung, er führt Überprüfungen und Inspektionen durch und trifft alle entsprechenden Entscheidungen. Die Inspektionen umfassen die Kontrolle der Unterlagen aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere, Schlachttieruntersuchung, Tierschutz, Schlachtkörperuntersuchung, spezifisches Risikomaterial, Laboruntersuchungen, Genusstauglichkeitskennzeichnung. Der amtliche Tierarzt ist ein Tierarzt, der qualifiziert ist als solcher zu handeln und der von der zuständigen Behörde benannt wird.⁴²⁵

⁴²⁵Hartig (2003a), S. 324

4.3 Qualifikation des amtlichen Tierarztes⁴²⁶

1. Nur ein Tierarzt, der eine von der zuständigen Behörde (oder einer benannten Organisation) durchgeführte Prüfung abgelegt hat, darf zum amtlichen Tierarzt ernannt werden.
2. Gegenstand der Prüfung sollten mindestens folgende Themen sein:
 - a. nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Gemeinschaft zu veterinärmedizinischen Aspekten des Gesundheitsschutzes, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimitteln
 - b. Grundsätze der gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattung, Betrug (sowie weltweite Regelungen: WTO,⁴²⁷ SPS,⁴²⁸ Codex Alimentarius, IOE⁴²⁹)
 - c. Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Technologie
 - d. Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und der Gütesicherung
 - e. Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis)
 - f. Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepaxis)
 - g. Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse
 - h. Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung des HACCP
 - i. Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit
 - j. Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen
 - k. diagnostische Epidemiologie

Mit dem neuen EG-Lebensmittelhygienerecht wird direkt in die Aus-, bzw. Fort- und Weiterbildung des tierärztlichen Berufsstands eingegriffen. Es wird definiert, welche Kenntnisse der zuständigen Behörde im Rahmen einer Prüfung nachgewiesen werden müssen. Jeder amtliche Tierarzt muss vor der erstmaligen eigenverantwortlichen Tätigkeit eine praktische Schulung von 200 Stunden absolviert haben. Für die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden die tierärztlichen Bildungsstätten weiterhin die erforderlichen

⁴²⁶Hartig (2003a), S. 325

⁴²⁷World Trade Organisation

⁴²⁸Agreement on Sanitary and Phytosanitary measures (www.oie.int)

⁴²⁹International Office for Epizootics (OIE Office International des Epizooties) (www.oie.int)

Kenntnisse vermitteln, während der Bereich Lebensmittel auf ein Basiswissen zurückgefahren werden soll. Die für eine amtliche Tätigkeit erforderlichen Kenntnisse im Lebensmittelrecht müssen künftig postgradual durch eine Zusatzausbildung erworben werden.⁴³⁰

⁴³⁰N.N. (f): Frühjahrs- Delegiertenversammlung der Bundestierärztekammer e.V., in: Deutsches Tierärzteblatt 6 2004, S. 599

III DISKUSSION

1. Allgemeine Bedeutung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung für den Verbraucherschutz

Die tierärztliche Lebensmittelüberwachung ist ein Teilgebiet der allgemeinen Lebensmittelüberwachung und umfaßt die tierärztliche Überwachung von Lebensmitteln, die von Tieren gewonnen werden. Diese Tiere werden in ihrer Gesamtheit als „lebensmittelliefernde Tiere“ bezeichnet. Nach MIEHLE⁴³¹ ist dieser Begriff in der Rechtsprechung nicht eindeutig geregelt. Er ist außerdem einem ständigen Wandel unterzogen, da die menschlichen Ernährungsgewohnheiten sich in Abhängigkeit von verschiedenen Umweltbedingungen und kulturellen Einflüssen unterschiedlich entwickeln. Die Lebensmittel werden durch das Töten (Schlachten bzw. Erlegen) der Tiere aus diesen selbst gewonnen (schlachtbare/ jagdbare Tiere) oder es handelt sich um Produkte, die vom lebenden Tier gewonnen und verzehrt werden wie z.B. Milch, Eier und Honig. In der allgemeinen Lebensmittelüberwachung nimmt die Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs einen herausragenden Platz ein, da diese Lebensmittel ein besonderes Gefährdungspotential für den Verbraucher aufweisen.⁴³² Im Brennpunkt der allgemeinen Aufmerksamkeit stehen heutzutage besonders die möglichen Rückstände von gesundheitsgefährdenden Stoffen, die den Tieren über Futter, Wasser oder sonstigen Kontakt zugeführt wurden (z.B. Dioxin oder Nitrofen über verunreinigte Futtermittel) sowie Rückstände von Arzneimitteln (z.B. Antibiotika). Die größten Gefahren für den Menschen gehen aber nach wie vor von bestimmten Mikroorganismen aus. Durch Lebensmittel übertragene mikrobiell bedingte Infektionen und Intoxikationen fordern weltweit wahrscheinlich Hunderte Millionen Krankheitsopfer.⁴³³ Sowohl im lebenden Tier als auch im Lebensmittel können Mikroorganismen vorhanden sein, die Krankheiten beim Menschen hervorrufen können (Zoonosen, z.B. Salmonellose). Lebensmittel tierischen Ursprungs stellen außerdem durch ihren hohen Eiweiß- und Wassergehalt einen besonders geeigneten Nährboden für verschiedenste

⁴³¹D. Miehe: „Lebensmittelliefernde Tiere“: Begriffsdefinition, Historie und Rechtsgrundlagen, München 2003, S. 1

⁴³²Sinell (2004), S. 5

⁴³³Kleer (2004a), S. 18

Keime dar, die zu Erkrankungen beim Menschen und/oder zum baldigen Verderb des Lebensmittels führen können.

Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung dieser empfindlichen Lebensmittel erfordern daher Spezialwissen und besondere Sorgfalt, um die Gesundheit des Menschen nicht zu gefährden und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden. Die gesetzlichen Regelungen und Überwachungsmaßnahmen dienen dabei in erster Linie dem vorbeugenden Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen, wobei Tierärzte als wissenschaftliche Sachverständige für die Erkennung, Beschreibung, Bewertung und Verminderung bzw. Vermeidung von Risiken zuständig sind.

Durch die ständig zunehmende Verköstigung außerhalb des eigenen Haushalts gewinnt auch die Gemeinschaftsverpflegung im Vergleich zur privaten Essenszubereitung zu Hause immer mehr an Bedeutung. Die Zahl der menschlichen Erkrankungen, die mit dem Verzehr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Verbindung gebracht werden können, nimmt in den hochentwickelten Industrienationen weltweit zu.⁴³⁴

2. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg früher und heute

a. Frühzeit und Mittelalter

Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere Fleisch und Fleischprodukte spielten schon immer eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung. Das Töten bzw. Schlachten von Tieren für die menschliche Ernährung trug wesentlich zur Ernährungssicherung bei. Insbesondere in Kulturen mit wenig fortgeschrittenem Getreideanbau lebten die Menschen vorwiegend von Fleisch, Milch und Käse.⁴³⁵ Mit der Entstehung des Städtewesens erfolgte die Entwicklung zu einer arbeitsteiligen Nahrungsmittelproduktion. Durch die Spezialisierung in vielfältige Handwerksberufe (z.B. Müller, Bäcker, Fleischer) wurde die bis dahin vorherrschende Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln

⁴³⁴Doltsinis (2003), S. 360, H.-J. Sinell (a): Infektionen und mikrobielle Vergiftungen durch Lebensmittel Teil 1, in: Ernährung im Fokus 2-08 2002, S. 201

⁴³⁵K. Nagel, B. Schlipf: Das Fleischerhandwerk in der bildenden Kunst – Kunstgeschichte des Fleischerhandwerks, Heidenheim 1984, S. 56-57

immer mehr ersetzt.⁴³⁶ Damit vergrößerte sich auch der Personenkreis, der die produzierten Lebensmittel verzehrte und es wurde notwendig, durch erste lebensmittelrechtliche Vorschriften einen Schutz der Verbraucher vor Täuschung (und damit materiellen Einbußen) sowie einen vorbeugenden Schutz vor gesundheitlichen Schäden durch den Verzehr „schlechter“ Lebensmittel zu schaffen.⁴³⁷

Die Fleischschau als öffentliche Aufgabe, die von Ratsmitgliedern oder anderen Sachverständigen vorgenommen wurde und vorwiegend der Preisregulierung diente, wurde immer mehr auch durch die strenge Selbstkontrolle der Zünfte unterstützt. In einer frühen Form von „Eigenkontrollen“ waren die Zunftmeister gehalten, die Gesundheit des Schlachtviehs und die gute Qualität des erschlachteten Fleisches gegenseitig zu überwachen.⁴³⁸

Die von den frühen Fleischschauern ausgeübte „Taxierung“ des Fleisches (Festlegung des Preises je nach Qualität) kann als Vorläufer der modernen Fleischbeschau bzw. Fleischuntersuchung angesehen werden, da sich aus der Beurteilung zur Marktregulierung eine Beurteilung der „Tauglichkeit zum Verzehr“ und damit zum vorbeugenden Gesundheitsschutz entwickelt hat.⁴³⁹

Mit der Übernahme der Fleischschau bzw. -beschau im 18./19. Jahrhundert begannen erstmals Tierärzte, die Verantwortung für den Schutz der menschlichen Gesundheit zu übernehmen. In der Fleischschau kann daher der Beginn der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung gesehen werden.

b. „Außerordentliche Fleischbeschau“ in Baden und „unvermuthete Visitationen“ in Württemberg

Die Einführung der „außerordentlichen Fleischbeschau“ in Baden und der „unvermutheten Visitationen“ in Württemberg (im Folgenden als „außerordentliche Fleischbeschau“ zusammengefasst) stellte im deutschen Vergleich eine besondere Entwicklung dar und ist als Beginn der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung im engeren Sinn anzusehen. Gerade in Württemberg war durch die Häufung von Wurstvergiftungen früh erkannt worden, dass auch Fleisch

⁴³⁶T. Grünewald, H. Eisgruber: Geschichte des deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks, in: DVG 43, Arbeitstagung des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene“, Gießen 2002, S. 894

⁴³⁷H. Böhm: Lebensmittelüberwachung an der Schwelle des einundzwanzigsten Jahrhunderts, in: Kongressband 1. Leipziger Tierärztekongress 14. – 17. 10.1998, S. 240

⁴³⁸Fehlhaber (1999), S. 27

⁴³⁹Zrenner, Hartig (2001), S. 7

von gesunden Tieren zu Erkrankungen des Menschen führen kann, wenn es hygienisch unsachgemäß zubereitet oder gelagert wird.

In der Regel wurden amtliche Kontrollen von Polizeidienststellen durchgeführt, nur in ganz bestimmten Fällen der Gefahrenabwehr bediente man sich speziell ausgebildeter Bediensteter.⁴⁴⁰ Den in der Fleischschau tätigen Tierärzten und Laienfleischbeschauern wurde hier neben der Untersuchung von Schlachtvieh und erschlachtetem Fleisch auch die Überwachung der Schlacht- und Metzgerbetriebe in eigener Zuständigkeit übertragen. Dies beinhaltete regelmäßige, unangekündigte Betriebsbesuche mit Kontrolle der allgemeinen Hygiene und Begutachtung der Fleisch- und Wurstwaren. Da diese Überwachungstätigkeit weit über die eigentliche („ordentliche“) Fleischschau hinausging aber dennoch eng mit ihr verbunden war, wurde sie in der zeitgenössischen Literatur überwiegend als „außerordentliche Fleischschau“ bezeichnet.

Die Entstehung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg verlief relativ parallel, wobei die süddeutschen Länder (Baden, Württemberg und Bayern) einen deutlichen Vorsprung in der Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Vergleich zu Preußen und anderen Ländern hatten.⁴⁴¹ Durch die Vormachtstellung Preußens bei der Gründung des Deutschen Reiches wurden aber auch in der Reichs-Gesetzgebung überwiegend die „preußischen Verhältnisse“ übernommen und die Einrichtung der „außerordentlichen Fleischschau“ fand weder im Nahrungsmittelgesetz von 1879 noch im Fleischbeschaugesetz von 1900 Eingang. Dennoch wurde die außerordentliche Fleischschau in Baden und Württemberg weiterhin beibehalten und die in der Fleischschau tätigen Tierärzte sowie auch die Laienfleischbeschauer waren bis 1959 in ihren Beschaubezirken auch für die „Lebensmittel“- Überwachung („außerordentliche Fleischschau“) in den Betrieben zuständig.

Die historische Trennung zwischen Nahrungsmittel- und Fleischbeschau-gesetzgebung führte dazu, dass die ordentliche Fleischschau durch das Fleischbeschaugesetz und die „außerordentliche Fleischschau“ sowie die allgemeine Nahrungsmittelkontrolle durch das Nahrungsmittelgesetz geregelt wurden. Die Regelung besteht prinzipiell bis heute und hat den Nachteil, dass

⁴⁴⁰Böhm (1998), S. 240

⁴⁴¹Ostertag (1904), S. 85

bei Kontrollen im Betrieb eine künstliche Trennlinie zwischen den beiden Rechtsbereichen gezogen werden muss. Diese Trennung wird durch die zukünftige Lebensmittel- und Futtermittelgesetzgebung vermutlich aufgehoben werden.

c. Tierärzte als Sachverständige in der Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg

Neben ihrer eigenverantwortlichen Tätigkeit in der „außerordentlichen Fleischbeschau“ waren Tierärzte als wissenschaftliche Sachverständige in der allgemeinen Nahrungsmittelkontrolle tätig. Prinzipiell unterlagen alle Betriebe, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs hergestellt oder an den Verbraucher abgegeben wurden, der tierärztlichen Aufsicht. In der Regel wurden die Tierärzte bei den Kontrollen von Polizeibeamten begleitet und waren mit der Anfertigung von Gutachten betraut.

Die Entwicklung im Bundesland Baden-Württemberg führte mit der Gründung des Wirtschaftskontrolldienstes (WKD) 1957 als Fachdienst der Schutzpolizei und verschiedenen ministeriellen Neu-Ressortierungen zu einer Aufsplitterung der Lebensmittelüberwachung auf verschiedene Ministerien und verschiedene zuständige Stellen. Die Tierärzte behielten ihre eigene Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung nicht, sondern arbeiteten als Sachverständige mit dem WKD (in seiner Funktion als Lebensmittelkontrolleur) zusammen. Den Vorteilen des WKD (Nutzung polizeilicher Ressourcen, autonome Aufgabenerledigung) standen nach Meinung des Landesverbandes beamteter Tierärzte schwerwiegende Nachteile in der Organisationsstruktur gegenüber. Die Aufsplitterung führte aufgrund unklarer Zuständigkeitsregelungen sowohl zu Mehrfachbearbeitungen als auch zu verzögerter Bearbeitung und Mängeln bei Folgemaßnahmen; lange Dienstwege und umständliche Terminabsprachen erschwerten eine effektive Zusammenarbeit.⁴⁴² Durch zwei Verwaltungsreformen wurde die Veterinärverwaltung modernisiert und in die Landratsämter eingegliedert, die Lebensmittelüberwachung ging von den freiberuflich tätigen Tierärzten auf die städtischen und staatlichen Amtstierärzte über, während die Zuständigkeit für die Durchführung der Lebensmittelüberwachung von den Gemeinden auf die Landratsämter verlagert wurde. Die tierärztlichen

⁴⁴²Steudten (2001), S. 51

und lebensmittelchemischen Untersuchungsanstalten wurden in den Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUÄ) zusammengelegt. Mit der zum 01.01.2005 in Kraft tretenden dritten Verwaltungsreform und der Eingliederung der Lebensmittelkontrolleure in die Landratsämter kehrt die Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wieder in eine Hand zurück – unter der Fachaufsicht der Amtstierärzte werden künftig die Lebensmittelkontrolleure in den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landratsämter tätig sein. Durch die Teamarbeit zwischen Lebensmittelkontrolleur, Amtstierarzt und Verwaltung und durch die räumliche Nähe der an der Lebensmittelüberwachung Beteiligten in einer Behörde wird ein Synergieeffekt erwartet, der die Effizienz der Lebensmittelüberwachung steigern soll.⁴⁴³ Baden-Württemberg geht mit der Herausnahme des Lebensmittelkontrolleurs aus dem Polizeivollzugsdienst außerdem einen wichtigen Schritt in Richtung der notwendigen nationalen Vereinheitlichung der Lebensmittelüberwachung.

d. Vergleich der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung damals und heute

Vergleicht man die tierärztliche Lebensmittelüberwachung Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts mit der heute durchgeführten Überwachung, fällt auf, dass trotz des enormen Wissenszuwachses in den vergangenen hundert Jahren die Überwachung kaum verändert erscheint; die alten Vordrucke wirken erstaunlich aktuell und gerade bei Mängeln baulicher Art sind die Beanstandungspunkte damals wie heute prinzipiell dieselben. Beim direkten Vergleich zwischen damals und heute ist erkennbar, dass sich Strafbewehrung und häufige, dichtmaschige Überwachung zugunsten von Eigenverantwortung und Eigenkontrollmaßnahmen gewandelt haben, wodurch auch höhere Anforderungen an die Kenntnisse und Fähigkeiten der Betriebsleiter gestellt werden. Während die früheren Kontrollen auf Handwerks- und Einzelhandelsbetriebe mit überschaubarem Kundenkreis ausgerichtet waren, die mit kurzen Transportwegen für den lokalen Markt produzierten, wird die Überwachung heute immer mehr auf EU-weit agierende Großhersteller und Großhändler ausgelegt.

Mit der Neuregelung des EU- Hygienerechts werden die alten deskriptiven Regelungen durch Vorschriften mit zahlreichen unbestimmten Rechtsbegriffen

⁴⁴³N.N. (2004d), S. 218

ersetzt, die nur noch das Ziel beschreiben aber nicht festlegen, wie es erreicht wird. Die neuen lebensmittelrechtlichen Regelungen bieten daher auf den ersten Blick in ihrer Formulierung zunächst viel Flexibilität und große Ermessensspielräume, daraus muss dann jedoch für jeden Betrieb ein maßgeschneiderter Hygiene- Anforderungskatalog resultieren. Tendenziell werden sich die konkreten Anforderungen baulicher und technischer Natur an die Betriebe eher verringern, die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit wird jedoch vollständig in die Hand des einzelnen Unternehmens gelegt.⁴⁴⁴ Hier stellt sich auch die Frage nach der Qualifikation der betreffenden Hersteller, denn je mehr Verantwortung auf den Hersteller übergeht, desto wichtiger wird dessen adäquate Sachkunde. Für den Sektor Frischfleisch wird national eine Ausbildung bisher nur nach Handwerksrolle und nach Hackfleischverordnung verlangt, für andere Lebensmittelbereiche ist traditionell überhaupt keine Qualifizierung vorgesehen. Als Mindestanforderungen könnten ausreichende Sprach- und Grundkenntnisse im Lebensmittelbereich angesehen werden, höhere Anforderungen könnten aufgrund von Ergebnissen einer Risikoanalyse gestellt werden. Bisher gibt es dafür jedoch noch keine rechtlichen Grundlagen.

Die Zielsetzung der Überwachung hat sich im vergangenen Jahrhundert nicht grundlegend verändert, nach wie vor steht der vorbeugende Verbraucherschutz im Mittelpunkt.

e. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung „vom Stall bis auf den Tisch“

Im EU-Recht werden nur die speziellen Kontrollen im Frischfleischbereich explizit dem amtlichen Tierarzt zugewiesen, für alle anderen Bereiche ist die zuständige Behörde oder „amtliches Kontrollpersonal“ zuständig. Es stellt sich hier die Frage, wer zukünftig die Kontrollen durchführen wird, ob neues Personal ausgebildet werden soll, oder ob die bereits vorhandenen ausgebildeten Tierärzte herangezogen werden. Bereits vor der Einführung des Prinzips „from stable to table“ als oberste Maxime im Verbraucherschutz waren Tierärzte auf allen Stufen der Produktion tierischer Lebensmittel in verschiedenen Aufgabenbereichen tätig, sei es als betreuende Tierärzte in

⁴⁴⁴N.N. (m): Am 1. Januar 2005 tritt ein neues und völlig überarbeitetes EU- Hygienerecht in Kraft! Interview mit Dr. Hartwig Kobelt vom BMVEL, in: Vieh und Fleisch (vzf) Handelszeitung Nr. 32 2004, S. 3

den landwirtschaftlichen Betrieben, bei der Tierseuchenbekämpfung, bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und in der Lebensmittelüberwachung. Die tierärztliche Verantwortung für die Sicherheit von Lebensmitteln „vom Stall bis auf den Tisch“ ist daher nicht neu.

Heute muss Lebensmittelüberwachung im Sinne des vorbeugenden Gesundheits- und Verbraucherschutzes vor allem Risikovorsorge sein. Langfristig geht es darum, die Bedingungen für die Aufzucht und Haltung gesunder, erreger- und rückstandsfreier Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung zu schaffen und anschließend eine kontaminationsfreie Be- und Verarbeitung der Lebensmittel über alle Prozessstufen hinweg bis hin zur Abgabe an den Endverbraucher zu sichern.⁴⁴⁵ Die Kontrolle „vom Stall bis auf den Tisch“ kann dabei ganzheitlich einzig von Tierärzten abgedeckt werden, da nur Tierärzte als Allround-Sachverständige kompetent für alle verbraucherschutzrelevanten Bereiche der Lebensmittelproduktion sind. Die tierärztliche Tätigkeit im Verbraucherschutz erstreckt sich von der Überwachung der Tiergesundheit, Hygiene und artgerechten Haltung im Bestand, über die Überwachung von Transport, Schlachtung und Hygiene bei der Herstellung bis zur Abgabe des verzehrsfertigen Lebensmittels an den Endverbraucher. Der Aufgabenbereich der Amtstierärzte in der Veterinärämtern geht daher schon heute weit über die alleinige Lebensmittelüberwachung in Form von Betriebsbesichtigungen oder Hygienekontrollen hinaus: Bei einer sinnvoll gestalteten Überwachung „vom Stall bis auf den Tisch“ werden die verschiedensten Rechtsbereiche berücksichtigt wie z.B. Arzneimittel-, Lebensmittel- und Milchhygienerecht, Tierschutz, Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerecht, Tierseuchenrecht und Tierkörperbeseitigungsrecht. Da im geplanten Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch erstmals auch ein Futtermittelgesetz im Lebensmittelrecht integriert werden soll, wäre eine Übertragung der Zuständigkeit für die Überwachung nach dem Futtermittelrecht von den derzeit zuständigen Regierungspräsidien auf die Unteren Verwaltungsbehörden/ Veterinärämter sinnvoll. Vergleichbar mit der „Cross-Compliance“-Regelung im Agrarbereich könnte dann durch eine „Überkreuz- Verknüpfung“ der verschiedenen Vorschriften, welche die Herstellung von Lebensmitteln tangieren, die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Produktionskette

⁴⁴⁵H.-J. Sinell (b): Infektionen und mikrobielle Vergiftungen durch Lebensmittel Teil 2, in: Ernährung im Fokus 2 –09 2002, S. 228

lückenlos durch eine Behörde überwacht werden. Dies wird am besten dadurch gewährleistet, dass die Federführung und Koordination aller Überwachungsmaßnahmen in der Hand von Tierärzten liegt, da sie aufgrund ihrer wissenschaftlichen Ausbildung und ihrer Praxiserfahrung befähigt sind, sachverständig für alle Stufen der Produktion tierischer Lebensmittel zu sein.

3. Bild der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in der Öffentlichkeit

Die tierärztliche Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung ist in der Öffentlichkeit kaum bekannt und in den Medien wenig präsent. Die Gründe dafür sind vielfältig. Ein Grund ist sicher in der geringen Anzahl der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte zu sehen (im Vergleich zur größeren Anzahl an Lebensmittelkontrolleuren oder Lebensmittelchemikern). Andere Gründe sind im Fehlen einer geeigneten Öffentlichkeitsarbeit oder auch in den verschiedenen Interessen der unterschiedlichen Berufsgruppen innerhalb der Tierärzteschaft zu sehen. SICKMÜLLER⁴⁴⁶ bezeichnete die Einteilung in beamtete und nichtbeamtete Tierärzte, die bereits vor der Emanzipierung als akademischer Stand stattgefunden hatte, als „Kern der Zwietracht“. Die langjährige Betätigung der Regierungsveterinärärzte in der kurativen Praxis führte ebenso zu Spannungen mit den freiberuflichen Tierärzten, wie die Überwachung ihrer Fleischbeschautätigkeit durch die Regierungsveterinärärzte. Unzufriedenheit entstand außerdem durch die Verteilung der Impf- und Probeentnahmekquoten von beamteten Tierärzten an die praktischen Tierärzte. Das Spannungsfeld zwischen den beiden tierärztlichen Berufsgruppen (vollbeschäftigte öffentlich angestellte Tierärzte und praktizierende Tierärzte) ist auch heute nicht unbelastet, u.a. wegen des Arzneimittelinsatzes bei Tieren. Dabei liegt eine konstruktive Zusammenarbeit beider Berufsgruppen im Interesse der Tierärzteschaft und des Verbraucherschutzes.⁴⁴⁷ Ein geschlossenes Auftreten der Tierärzteschaft ist notwendig, um durch sachbezogene Argumentation politische Entscheidungen besser beeinflussen zu können.

Der Tierärzteschaft fällt es offensichtlich schwer, in eigener Sache die Werbetrommel zu rühren und Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben: Die Frühjahrs-

⁴⁴⁶E. Sickmüller: Gehört der Tierarzt zur Landwirtschaft oder zur Volksgesundheit?, in: Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift, 4. Jahrgang Nr. 7 1933, S. 68

⁴⁴⁷Störzer (2003a), S. 31

Delegiertenversammlung der Bundestierärztekammer 2004 lehnte einen Antrag auf Herausgabe einer Pressemitteilung ab, in der die Tätigkeit von Tierärzten in der Lebensmittelüberwachung dargestellt werden sollte. Als Begründung wurde der fehlende aktuelle Bezug angeführt.⁴⁴⁸

Es ist zu hoffen, dass es nicht erst wieder eines neuen „Skandals“ oder des Auftretens einer auf den Menschen übertragbaren Tierkrankheit wie BSE bedarf, ehe die Tierärzteschaft sich entschließt, sich und ihre Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung einer breiteren Öffentlichkeit bekannt zu machen. In Baden-Württemberg findet zur Zeit auch wegen der Eingliederung des WKD eine emotional geführte Diskussion über die Effektivität der amtlichen Lebensmittelüberwachung statt, die auch durch eine Pressemeldung neu entfacht wurde, dass Baden-Württemberg im Bundesvergleich bei der Anzahl der Betriebskontrollen 2003 auf dem letzten Platz rangiert.⁴⁴⁹

Diesem Vorwurf sollte durch gezielte Information der Öffentlichkeit aktiv entgegengetreten werden, führt doch die Verwaltungsreform - vorausgesetzt sie wird in den Landratsämtern nach fachlich-sachlichen und nicht nach emotionalen Gesichtspunkten umgesetzt - zu einer Straffung und Effizienzsteigerung der Lebensmittelüberwachung. Dies ist sicher im Interesse der Allgemeinheit und sollte daher auch entsprechend bekannt und beispielsweise durch Artikelreihen bewusst gemacht werden.

Von tierärztlicher Seite wird häufig über den schlecht oder einseitig informierten Verbraucher geklagt – die Konsequenz daraus sollte jedoch darin bestehen, den Verbraucher aktiv und umfassend über die tierärztliche Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung aufzuklären. Nach BLAHA⁴⁵⁰ ist für eine gute Öffentlichkeitswirkung neben Aufklärung auch das schrittweise Aufbauen einer guten Reputation erforderlich.

⁴⁴⁸N.N. (2004f), S. 600

⁴⁴⁹N.N. (g): Zahl der Kontrollen weiter rückläufig, in: Fleischwirtschaft 7 2004, S. 27

⁴⁵⁰T. Blaha: Nutztierhaltung und Lebensmittelsicherheit am Beispiel der Zoonosen – Hinterfragung populärer Infragestellungen, in: Der Lebensmittelbrief 11/12 2003, S. 244

4. Zukunft der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung?

Durch die künftigen Anforderungen an die amtliche Überwachung von tierischen Lebensmitteln in der EU-Gesetzgebung werden derzeit die Weichen für die Zukunft der Lebensmittelüberwachung neu gestellt. Dabei stellt sich für die Tierärzteschaft eine entscheidende Frage:

Wird es gelingen in diesem Umbruch der Lebensmittelüberwachung die tierärztliche Tätigkeit an entscheidender Position zu etablieren, oder wird sie als „Auslaufmodell“ in der Versenkung verschwinden und die Tierärzte werden sich zukünftig auf ihren Kernsektor, die Überwachung von Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben, beschränken?

Aus einer 2002 durchgeführten Umfrage bei Studierenden des 7. und 9. Semesters der Tierärztlichen Fakultät der LMU München geht deutlich hervor, dass fast die Hälfte der Studierenden sich nicht für das Fachgebiet Lebensmittel interessiert und allgemein die Überbetonung des Faches Lebensmittel nach neuer tierärztlicher Approbationsordnung gegenüber den klinischen Fächern kritisiert wird. Als Aufgabe des Fachgebietes wird es daher gesehen, den Studierenden den Sinn der Ausbildung im Lebensmittelbereich zu verdeutlichen, um die Konkurrenzfähigkeit des approbierten Tierarztes gegenüber anderen Berufsgruppen mit teilweise oberflächlicheren Ausbildungsinhalten und deutlich kürzeren Ausbildungszeiten auf dem Arbeitsmarkt zu sichern.⁴⁵¹

Andere wissenschaftlich ausgebildete Sachverständige wie Biologen, Ökotoxikologen und Technologen drängen in das Betätigungsfeld und es wird neben der Qualifikation auch die Selbstdarstellung und das in der Öffentlichkeit vorherrschende Image ausschlaggebend dafür sein, welche Berufsgruppe am Ende maßgeblich in der Lebensmittelüberwachung tätig sein wird. Im Interesse des Verbraucherschutzes sollte die tierärztliche Zuständigkeit für die Gesamtheit der Lebensmittel tierischen Ursprungs in der ganzen Lebensmittelkette erhalten bleiben und nicht nur auf die Schlachttier- und Fleischuntersuchung begrenzt werden, zumal die neue Rechtssetzung der EU diese Trennung nicht widerspiegelt.

⁴⁵¹B. Schalch, U. Koch, M. Bucher, A. Stolle: „Ich will Tiere verarzten und nicht Lebensmitteluntersucher werden ...!“ Interesse und Wünsche der Tiermedizin-Studierenden an das Fachgebiet Lebensmittelhygiene, in: DVG, 43. Arbeitstagung des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene“ 2002, S. 69-73

Das von HILDEBRANDT et al.⁴⁵² entwickelte Konzept (Veterinary Public Health- Ausbildungskonzept) sieht eine obligatorische postgraduierte Ausbildung für Tierärzte im öffentlichen Dienst vor, nach deren Etablierung eine Anpassung des regulären Studiums an die veränderten Bedingungen mit modifizierter Stundenzahl der Lebensmittelfächer erfolgen soll. Die Vermittlung der nach EU-Recht notwendigen zusätzlichen fleischhygienischen Kenntnisse soll dabei ins Grundstudium eingebaut werden. Dennoch bestehen zum jetzigen Zeitpunkt Befürchtungen, dass ein Abbau der lebensmittelhygienischen Lehre zugunsten der Ausbildung in Schlachttier- und Fleischuntersuchung gern vorweggenommen würde, ohne vorher den notwendigen Aufbau der Zusatzausbildung zu schaffen, was eine Schwächung des öffentlichen Veterinärwesens bedeuten würde.

Allerdings kann auch die längere postgraduierte Ausbildung per se als Schwächung der Position der Tierärzte gesehen werden, da durch das Anhängen weiterer Jahre an das ohnehin sehr lange Studium eine Schlechterstellung der Tierärzte gegenüber anderen Berufsgruppen erfolgt.

Ein alternativer Ansatz zur postgraduierten Weiterbildung von Tierärzten zu „amtlichem Kontrollpersonal“ wird von der Projektgruppe „Kreisexamen“ der Arbeitsgruppe für Ausbildung (AfAB) der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) bearbeitet. Die Projektgruppe spricht sich für ein länderübergreifendes modulares System der Blockausbildung mit anschließender Prüfung aus, wie es derzeit in Brandenburg, Bayern und Baden-Württemberg als „Kreisexamen“ für die Veterinärfachverwaltung durchgeführt wird. Voraussetzung für die Etablierung wäre eine bundeseinheitliche Regelung der Ausbildung, des Abschlusses und der Finanzierung und eine entsprechende Anpassung des Ausbildungssystems „Kreisexamen“ an die Anforderungen des neuen Gemeinschaftsrechts. Durch eine Konzentration der Ausbildung auf drei bis vier Standorte könnte sichergestellt werden, dass bedarfsgerecht ausgebildet wird, die Kosten gesenkt werden und die Ausbildung nach einheitlichen Grundsätzen durchgeführt wird.

Bei einer bundesweiten Übernahme dieses Ausbildungssystems sollte der „beamtete Tierarzt“ allen Anforderungen des neuen Gemeinschaftsrecht genügen⁴⁵³ (AA PKA 2004).

⁴⁵²G. Hildebrandt, K. Fehlhaber, H.J. Klare, A. Stolle: EU-Lebensmittelhygienerecht, Auswirkungen auf Aus-, Fort- und Weiterbildung, in: Deutsches Tierärzteblatt 8 2004, S. 816-817

⁴⁵³persönl. Mitteilung: HARTIG (2004)

Die in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärztinnen und Tierärzte bringen sehr gute Voraussetzungen mit, sich der Herausforderung zu stellen. Die Anforderung an die Veterinärverwaltungen von Ländern und Gemeinden durch die neuen Rahmenbedingungen zur die Lebensmittelüberwachung wird aber nur zu meistern sein, wenn qualifiziertes Personal in ausreichender Menge bereitgestellt wird. Es ist Aufgabe der politisch Verantwortlichen, der Hochschulen und der tierärztlichen Berufsverbände, daran zu arbeiten.⁴⁵⁴

Bleibt zu hoffen, dass die Tierärzteschaft ein echtes Interesse daran hat, die tierärztliche Kompetenz im gesundheitlichen Verbraucherschutz zu erhalten und die erforderlichen Aus-, Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen zu etablieren. Die Akzeptanz und der Bekanntheitsgrad der tierärztlichen Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung in der Bevölkerung kann nur durch eine wirksame Öffentlichkeitsarbeit erhöht werden.

⁴⁵⁴Schwabenbauer (2003), S. 38

IV ZUSAMMENFASSUNG

Im Mittelalter war der Schutz des Käufers vor Übervorteilung das Hauptanliegen der Lebensmittelberwachung. Heute steht insbesondere bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs der Schutz des Menschen vor Gesundheitsbeeinträchtigungen im Mittelpunkt. Die Entwicklung erfolgte aus der spätmittelalterlichen „Fleischschau“ zur Preisregulierung – aus einer ursprünglichen Qualitätsbeurteilung entstand in der Neuzeit die vorbeugend gesundheitsorientierte Beurteilung nach „Tauglichkeit zum Verzehr“.

Die gezielte Ausbildung von Tierärzten in Baden und Württemberg erfolgte in neu gegründeten Tierarzneyschulen erst ab dem 19. Jahrhundert. Die dort ausgebildeten Tierärzte waren noch keine wissenschaftlich ausgebildeten Tierärzte, sondern Tierärzte „zweiter Klasse“, die eher gelernte Handwerker waren und vielfach das Amt des „Fleischschauers“ in den Gemeinden übernahmen.

Die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg begann in den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts mit der grundsätzlichen Berufung von Tierärzten zur „Fleischschau“ und der Einführung der „außerordentlichen Fleischschau“ in Baden, bzw. der „unvermutheten Visitationen“ in Württemberg, bei denen die Metzgereien in regelmäßigen Abständen unangemeldet besucht und bezüglich der Hygiene und der Güte der Fleisch- und Wurstvorräte kontrolliert wurden. Zu dieser Zeit begann der enorme Aufschwung der Naturwissenschaften, an dem auch der tierärztliche Berufsstand beteiligt war und der dazu führte, dass die Lebensmittelüberwachung auf eine wissenschaftliche Basis gestellt, weiterentwickelt und im Deutschen Reich gesetzlich geregelt wurde. Die Tiermedizin erreichte ihre Anerkennung als akademische Wissenschaft.

Durch Landesgesetze blieb in Baden und Württemberg die eigene Zuständigkeit der Tierärzte für die „außerordentliche Fleischschau“ erhalten, während es auf dem Gebiet der allgemeinen Nahrungsmittelkontrolle zu einer Aufgabenteilung zwischen Tierärzten und Vertretern des neu entstandenen Berufs des Nahrungsmittelchemikers kam.

Nach dem 2. Weltkrieg fand mit der Entstehung des Bundeslandes Baden-Württemberg eine Neuordnung der Lebensmittelüberwachung statt. Die Tätigkeit des Lebensmittelkontrolleurs wurde vom neu gegründeten Wirt-

schaftskontrolldienst (WKD), einer Spezialeinheit der Polizei, übernommen. Die Tierärzte führten als Sachverständige gemeinsame Kontrollen mit den Beamten des WKD durch.

Seit 1974 wurden Lebensmittelüberwachung und Veterinärverwaltung durch zwei Verwaltungsreformen modernisiert. Die tierärztliche Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung ging von den praktischen Tierärzten weitgehend auf die beamteten Tierärzte über. Das Landratsamt wurde zuständige Behörde. Zum 01.01.2005 wird in Baden-Württemberg eine weitere Verwaltungsreform in Kraft treten, durch welche die mit der Eingliederung der Staatlichen Veterinärämter in die Landratsämter 1995 begonnene Zusammenführung der Lebensmittelüberwachung fortgeführt wird: auch die Lebensmittelkontrolleure werden in die Lebensmittelüberwachungsbehörde der Unteren Verwaltungsbehörde (Landratsämter, Bürgermeisterämter der Stadtkreise) eingegliedert.

Auf EU-Ebene findet derzeit eine Neustrukturierung des Lebensmittelrechts statt: Die Verantwortung für die Sicherheit von Lebensmitteln auf allen Produktionsstufen „vom Stall auf den Tisch“ soll vom Hersteller getragen und durch Eigenkontrollmaßnahmen gewährleistet werden. Die amtliche Überwachung konzentriert sich zukünftig auf die Kontrolle der Eigenkontrolle, wobei die Schwerpunkte nicht mehr bei den Untersuchungen des Endproduktes, sondern bei der Prozesskontrolle liegen werden. Dabei gelten gestiegene Anforderungen an die Qualifikation des amtlichen Überwachungspersonals, was eine Neuorientierung und Anpassung auch in der tierärztlichen Aus-, Weiter- und Fortbildung erfordert.

IV SUMMARY

From “extraordinary meat inspection” to supervision of in-house control

Development of veterinary food inspection in Baden and Württemberg

Protection of purchasers from fraud was the main task of the market police in the Middle Ages. Today the most important matter concerning food of animal origin is protection of man from health hazard. The development started in the later Middle Ages with a “meat inspection” to regulate the prices. So an original appraisal of quality changed into precautionary health orientated judgment “suitable to consumption” in modern times.

In Baden and Württemberg the orderly education of veterinarians in newly founded “Veterinary Drug Schools” started only in the 19th century. The veterinarians trained in such schools were no scientists but veterinarians “of second rank” who were more like craftsmen. Very often they took over the duty of a municipal “meat inspector”.

The veterinary food inspection in Baden and Württemberg started in the 1860ies with the prevailing appointment of veterinarians as meat inspectors and the introduction of “extraordinary meat inspection” in Baden respectively “unexpected visitations” in Württemberg. There the butcher’s shops were visited without announcement at regular intervals to check the hygiene and quality of the meat and sausage stock. At this time natural science began to increase with the participations of the veterinary profession. Thus food inspection became science-based and was developed and ruled by law in the German Empire. Veterinary medicine then was accepted as an academic science.

In Baden and Württemberg veterinarians stayed exclusively responsible for the “extraordinary meat inspection” while in the field of general food inspection the task was shared between veterinarians and the newly created profession of analytical food chemists.

After Second World War the new federal land “Baden-Württemberg” reorganized food inspection. The newly created “Wirtschaftskontrolldienst” aka “WKD” (trade and industry inspection service), a special police unit, took over the duties of auxiliary food inspection. The veterinarians as expert advisors were now accompanied by the WKD officials in joint food inspections.

Since 1974 food inspection and veterinary administration have been modernized in two administrative reforms. The veterinary part in food inspection passed over from practising veterinarians to veterinarians in civil service for the most part. The “Landratsamt” (rural district board) became responsible authority.

On the first of January 2005 a further administrative reform will become valid, carrying on the uniting of food inspection which had started with the integration of the “Staatliche Veterinärämter” (public veterinary offices) into the rural district boards in 1995: the WKD food inspectors are going to be integrated in the food inspection board as well.

During the last years the legislation of the European Union was completely reorganized: Food business operators will be responsible for ensuring food safety at all stages of production “from stable to table” and they are responsible to maintain high standards of producing safe foodstuff in hygienic conditions. Future official food inspection will concentrate on the control and verification of the proper safety procedures, the focus no more lying on the inspection of the final product but on the supervision of production process. Yet it is necessary for the official control staff to fulfil higher demands of qualification which even requires a new definition and adaptation of the veterinary training and further instruction.

V ANHANG

1. Abbildungsverzeichnis

Abb. 1	K. Nagel u. B. Schlipf: Das Fleischerhandwerk in der bildenden Kunst – Kunstgeschichte des Fleischerhandwerks, Heidenheim 1984, S. 24.....	11
Abb. 2a	E. Hauber: Die Viehseuchengesetzgebung seit 1882, Neresheim 1894, S. 113.....	56
Abb. 2b	E. Hauber: Die Viehseuchengesetzgebung seit 1882, Neresheim 1894, S. 114.....	57
Abb. 3	Register nach Anlage 4 der Verfügung betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch.....	68
Abb. 4	Vordruck <i>Bericht über den Zustand der Schlächtereien</i> 1908 (GLA 357/24259 BZ 1908).....	76
Abb. 5	Vordruck <i>Revision der Schlachtstätten</i> 1910 (GLA 357/24259 RS 1910).....	77
Abb. 6	Vordruck <i>Revision des Schlächtereibetriebes</i> 1913 (GLA 357/24259 RS 1913).....	78
Abb. 7	A. Moeller, H. Rievel (Hrsg.): Fleisch- und Nahrungsmittelkontrolle, Hannover 1921, S. 74.....	81
Abb. 8	Tierärztliche Überwachung der Gewinnung und des Verkehrs mit Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs in Baden und Württemberg.....	82
Abb. 9	Zusammenarbeit zwischen den mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen im Falle einer Anordnung und bei der Probennahme.....	140
Abb. 10	Zusammenarbeit zwischen den mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Stellen seit 2000.....	152
Abb. 11	Zukünftige Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg.....	156

Abb. 12	Checkliste zur Überwachung von Metzgereien mit eigener Schlachtung.....	160
Abb. 13	Gütersloher Modell am Beispiel Reinigung und Desinfektion, Hygienebewusstsein und Räume (AA MFÜb 2004).....	168

2. Tabellenverzeichnis

Tabelle 1	E. Müller: Kleine Geschichte Württembergs, Stuttgart 1963, S. 168-169, Tafel der zwischen 1803 und 1810 erworbenen Gebiete.....	19
Tabelle 2	R. Dietz: Die Gewerbe im Großherzogthum Baden. Ihre Statistik, ihre Pflege, ihre Erzeugnisse, Karlsruhe 1863 S. 90, Tierärzte in Baden 1852 und 1855.....	27
Tabelle 3	Übersicht über die staatlichen Regelungen der Fleischschau und des Verkehrs mit Fleisch im 19. Jahrhundert.....	32
Tabelle 4	H. Mießner: Allgemeine Veterinärpolizei, Hannover 1934, S. 26-29, Behördengliederung in Baden und Württemberg nach dem Stand vom 1. April 1934.....	92
Tabelle 5	Revisionen der Fleischbeschaubezirke 1935.....	100
Tabelle 6	Anzahl der geforderten Betriebsbesichtigungen der verschiedenen Sachverständigen nach dem Gemeinsamen Erlass von 1980.....	136

VI LITERATUR- UND QUELLENVERZEICHNIS

1. Literaturverzeichnis

AID (2004)

Neues LFBG soll 2005 in Kraft treten

www.vetline.de/nachrichten/verbraucherschutz/lebensmittelrecht

ARNOLD, R. (1994)

Die Konzentration veterinär- und lebensmittelrechtlicher Zuständigkeiten –
Neue Aufgaben für die Landratsämter

Landkreisnachrichten aus Baden-Württemberg 1994, 75 - 76

BEYTHIEN, A. (1935)

Die Organisation der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Chemiker-Zeitung Nr. **80**, 5. Oktober 1935, 815 - 818

BINNEMANN, P. (2003)

Die Verantwortung von Staat und Lebensmittelwirtschaft – Schlagwort –

Rechtsbegriff – Wirklichkeit? – aus der Sicht der Lebensmittelüberwachung

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 10/2003, 219 -
221

BISCHOFF- LUTHLEN, A. (1979)

Von Amtsstuben, Backhäusern und Jahrmärkten

Verlag W. Kohlhammer Stuttgart

BLAHA, T. (2003)

Nutztierhaltung und Lebensmittelsicherheit am Beispiel der Zoonosen –

Hinterfragung populärer Infragestellungen

Der Lebensmittelbrief 11/12, 243 - 244

BLICKE, J. (2001)

Möglichkeiten und Grenzen der Verbrauchertäuschung durch das Lebensmittel Fleisch

Inaugural-Dissertation zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde der
Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München

BLIMLINGER, E. (2001)

Dieß unseelige Wurstgift

HEUREKA, <http://www.falter.at/heureka/archiv>

BÖHM, H. (1998)

Lebensmittelüberwachung an der Schwelle des einundzwanzigsten Jahrhunderts

Kongressband 1. Leipziger Tierärztekongress 14. – 17. 10. 1998, 240 - 241

BONGERT, J. (1930)

Veterinäre Lebensmittelüberwachung

Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz, Berlin

BRAUN, S. u. F. ZIMMERMANN (1963)

Erfahrungen mit dem Einsatz der Gemeinde- und freiberuflichen Tierärzte in
der Lebensmittelüberwachung

Schlacht- und Viehhof-Zeitung **63**, 216 - 220

BROCKHAUS F. A. AG (2001)

Der Brockhaus multimedial 2002

Bibliographisches Institut, Mannheim

BRUDER, K. u. R. OTT (1939)

Die Militärtierärzte in Württemberg

In: FONTAINE (Hrsg.) Das Deutsche Heeresveterinärwesen, 116 – 134

Verlag M.&H. Schaper, Hannover

BRÜHANN, W. (1965)

Über die Weiterentwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

Archiv für Lebensmittelhygiene, Fleisch-, Fisch- und Milchhygiene **16**, 1 - 4

BRÜHANN, W. (1975)

Über Weiterentwicklung des Rechtsgebiets „Veterinärwesen“ in den Jahren 1973/74

Archiv für Lebensmittelhygiene **26**, 81 - 120

BRÜHANN, W. (1983)

Das öffentliche Veterinärwesen

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg

BÜHLMEYER, M. (2003)

Neue Herausforderungen an die Veterinärbehörden, Teil IV: Qualitätsmanagement- Handbuch und Dokumentation des Qualitätsmanagementsystems der Veterinärverwaltung

Deutsches Tierärzteblatt 3/2003, 240 - 246

DIEZ, C.A. (1857)

Zusammenstellung der gegenwärtig geltenden Gesetze, Verordnungen und Instructionen und Entscheidungen über das Medicinalwesen und die Stellung und die Verrichtungen der Medicinalbeamten und Sanitätsdiener im Großherzogthum Baden.

Bearbeitet von Dr. C. A. Diez, Großherzoglichen Physicus in Bruchsal

A. Bielefeld's Hofbuchhandlung, Karlsruhe

DIETZ, R. (1863)

Die Gewerbe im Großherzogthum Baden. Ihre Statistik, ihre Pflege, ihre Erzeugnisse.

Braun'sche Hofbuchhandlung, Karlsruhe

DITTWEILER, W. (1839)

Beschreibung der Großherzoglich Badischen Thierarzneischule in Karlsruhe
Z .f. d. ges. Tierheilkunde u. Viehzucht, Bd. 6, 242 ff.

DOLTSINIS, S. (2003)

Regulative Grundlagen der Lebensmittelsicherheit – Ein historischer Abriss
Ernährung im Focus 3, 12/03, 354 - 360

DRIESCH, A. v. d. u. J. PETERS (2003)

Geschichte der Tiermedizin

2. Auflage, Schattauer, Stuttgart, New York

DUDEN (1996)

Band 1 Rechtschreibung der deutschen Sprache,

Herausgegeben von der Dudenredaktion auf Grundlage der neuen amtlichen Rechtschreibregeln

21., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage, Dudenverlag Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich

DUTSCHKE, G. (1958)

Kommentar zum neuen Lebensmittelgesetz

In: Die Fleischwirtschaft (Hrsg.) Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Verlagshaus Sponholz, Frankfurt a.M.

EDELMANN, R. (1920)

Lehrbuch der Fleischhygiene

4. Auflage, Gustav Fischer, Jena

EMDE, H. (1992)

Neue Perspektiven in der Lebensmittelkontrolle oder innerbetriebliche Qualitätssicherung und amtliche Lebensmittelüberwachung

Archiv für Lebensmittelhygiene **43**, 45 - 48

FEHLHABER, K. (1999)

Zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland – Tradition und Gegenwart

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 51/ 1, 27 - 30

FINCKE, H. (1956)

Aufgaben der Lebensmittelchemie und Lebensmittelüberwachung

Chemiker- Zeitung 80. Jg. Nr. 12, 378 - 379

FRISCH, A. (2001)

Die ehemalige Tierarzneischule zu Stuttgart (1821 – 1912)

Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Grades einer Doktorin der Veterinärmedizin durch die Tierärztliche Hochschule Hannover

FROEHNER, R. (1954)

Kulturgeschichte der Tierheilkunde, 2. Band Geschichte des deutschen Veterinärwesens

Terra- Verlag Konstanz

GAEBLER, S. (1986)

Berufsbild: Stadt-/Gemeindetierarzt in Baden-Württemberg

Fleischbeschau und Lebensmittelkontrolle **5**, 3 - 4

GAISER, K. (1938)

Zur Geschichte der ehemaligen Tierarzneischule in Karlsruhe (1784 – 1860)

Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München

GEIBEL ... (1931)

Die Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau der Stadt Konstanz im 16. Jahrhundert

Sonderabdruck aus dem 58. Hefte der Schriften des Vereines für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung

Konstanz

GIESE, C. (1994)

Mensch und Tier im Mittelalter

In: Tierärztliche Praxis 22, 103 - 110

GORNY, D. (2004)

EG-Basisverordnung 178/2002 und neues Lebensmittelgesetzbuch

In: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, 11 - 17

GRAUMANN, P. (1784)

Abhandlung über die Franzosenkrankheit des Rindviehes und die Unschädlichkeit des Fleisches solcher Tiere
Koppersche Buchhandlung, Rostock und Leipzig

GRÜNE, J. (1994)

Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland
Franz Steiner Verlag Stuttgart

GRÜNEWALD, T. u. H. EISGRUBER (2002)

Geschichte des Deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks
In: DVG, 43. Arbeitstagung des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene“ 891 - 896
DVG Service GmbH, Gießen

HAMMERL, Ch. (1994)

Geschichte des Lebensmittelrechts unter Berücksichtigung der Lebensmittelüberwachung
<http://www.hoehere-verwaltungsbeamte.de/>

HARTIG, M. (2003a)

Der amtliche Tierarzt, gestern, heute und morgen
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 10. Jg. 4, 321 - 326

HARTIG, M. (2003b)

Das neue europäische Futter- und Lebensmittelrecht
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle, 10. Jg. 4, 327 - 333

HARTIG, M. (2003c)

Grußwort 50 Jahre Fachverwaltung mit hohen Anforderungen
In: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg, 11

HARTIG, M. u. G. WAGNER, S. HUTHER, A. ROTHE, E. ERNST, U. DURA (2000)

Stuttgarter Modell – Handbuch zur Durchführung der Betrieblichen Eigenkontrollen und deren Dokumentation

Ministerium für Ländlichen Raum Baden-Württemberg

<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

HARTMANN, J. u. K.H. STÖRZER (1996)

Die Veterinärverwaltung in den Landratsämtern

Landkreisnachrichten Baden-Württemberg 1996, 18 - 20

HAUBER, E. (1894)

Die Viehseuchengesetzgebung seit 1882

Druck und Verlag von A. Rößle, Neresheim

HAUNHORST, E. (2003)

Veterinärverwaltung der Zukunft

In: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg, 56 - 61

HAUNHORST, E. u. A. MAAß (2002)

Organisation der Lebensmittelüberwachung und des öffentlichen Veterinärwesens in den Ländern

Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle 9.Jg.III/2002, 178 - 185

HILDEBRANDT, G. (2004)

“Sauberkeit – ein kritischer Kontrollpunkt?“

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 7, 151 - 152

HILDEBRANDT, G. u. K.H. FEHLHABER, J. KLARE, A. STOLLE (2004)

EU-Lebensmittelhygienerecht, Auswirkungen auf Aus-, Fort- und Weiterbildung

Deutsches Tierärzteblatt 8, 816 - 817

HOFSCHULTE, B. (1983)

Die Geschichte des Schlacht- und Viehhofes der Stadt Karlsruhe bis zum Jahre 1927

Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Grades eines Doctor medicinae veterinariae durch die Tierärztliche Hochschule Hannover

HOFSCHULTE, B. (1988)

Die Organisation der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden
Dtsch. Tierärztl. Wschr. **95**, 429-430

HOFSCHULTE, B. (1989)

Die Fleischbeschaugesetzgebung im Großherzogtum Baden im 19. Jahrhundert

Archiv für Lebensmittelhygiene **40**, 121-144

HOLTHÖFER, H. u. A. JUCKENACK (1933)

Lebensmittelgesetz, Kommentar, 2. umgearbeitete Auflage
Carl Heymanns Verlag Berlin

<http://library.vetmed.fu-berlin.de/>

KLEER, J. (2004a)

Mikroorganismen in Lebensmitteln

In: SINELL (Hrsg.) Einführung in die Lebensmittelhygiene, 9 - 19

Parey Verlag, Stuttgart

KLEER, J. (2004b)

Salmonella

In: SINELL (Hrsg.) Einführung in die Lebensmittelhygiene, 19 - 33

Parey Verlag, Stuttgart

KLOESEL ... (1958)

Die Lebensmittelpolizei in Baden-Württemberg, von Oberregierungsrat Kloesel im Innenministerium, Stuttgart,

In: Württembergische Gemeindezeitung (WGZ) Nr. 12 v. 27.6.1958, Reg. Nr. 8201, 213 – 215

KRÄMER, U. u. U. GOMM (2004)

Lebensmittelkontrolle in Deutschland – Keine Einheit in Sicht
Ernährung im Fokus 4 08/04, 222 - 223

KRIEGER, S. u. G. SCHIEFER (2004)

Qualitätssysteme der Agrar- und Ernährungswissenschaft
Ernährung im Fokus 4 05/04, 129 - 133

KÜHL, U. (1992)

Umweltschutz, Versorgung und Entsorgung
In: SCHAAB, M. (Hrsg.): 40 Jahre Baden-Württemberg, Aufbau und Gestaltung 1952 – 1992, 277 - 329
Konrad Theiss Verlag Stuttgart

LANG, H.-P. (1957)

Über die Entwicklung der Veterinärverwaltung im ehemaligen Lande Württemberg.
Inaugural-Dissertation zur Erlangung der veterinär-medizinischen Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität zu München

LERCHE, M. u. V. GOERTTLER, H. RIEVEL (1957)

Lehrbuch der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung.
VEB Gustav Fischer Verlag, Jena

LOTT, A. (1966)

Das badische Veterinärwesen im 19. Jahrhundert
Tierärztliche Umschau **21**, 532 - 537

LOTT, A. (1981)

Die Ausbildung der Studierenden an der früheren Tierarzneischule in Karlsruhe und ihre Lehrer
Tierärztliche Umschau **36**, 488 - 497

LYDTIN, A. (1914)

Rückblicke auf die Entwicklung des deutschen Veterinärwesens mit besonderer Berücksichtigung des Großherzogtums Baden
Verlag M.&H. Schaper, Hannover

MANGELOW, P. (1939)

Der Veterinärdienst im Deutschen Reich von 1871 bis 1914
In: FONTAINE (Hrsg.) Das Deutsche Heeresveterinärwesen, 379 – 405
Verlag M.&H. Schaper, Hannover

MANHARDT-WELBERS, J. (2003)

Neue Herausforderungen an die Veterinärbehörden, Teil IX: Rückblick und Ausblick
Deutsches Tierärzteblatt 10/2003, 1030- 1031

MEHRLE, F. (1957)

Die Geschichte des Veterinärwesens in Baden und Württemberg
In: Jahresbericht der Stuttgarter Tierärztlichen Gesellschaft E.V.
Ferdinand Enke Verlag Stuttgart

MEHRLE, F. (1972)

Beitrag zur Geschichte der Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsämter in Baden-Württemberg
Veröffentlichung der Stuttgarter Tierärztlichen Gesellschaft nach einem Vortrag bei einer Mitgliederversammlung am 13.01.1972
Tierärztliche Umschau, Sonderdruck Nr. 1/1973, 33

MIEHLE, D. (2003)

“Lebensmittelliefernde Tiere“: Begriffsdefinition, Historie und Rechtsgrundlagen
Inaugural-Dissertation zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilian-Universität München

MIEßNER, H. (1934)

Allgemeine Veterinärpolizei

2. Auflage, Verlag M.& H. Schaper, Hannover

MOELLER, A. u. H. RIEVEL (Hrsg.) (1921)

Fleisch- und Nahrungsmittelkontrolle

Verlag M.& H. Schaper, Hannover

MÜLLER, E. (1963)

Kleine Geschichte Württembergs

Verlag W. Kohlhammer Stuttgart

NAGEL, K. u. B. SCHLIPF (1984)

Das Fleischerhandwerk in der bildenden Kunst – Kunstgeschichte des
Fleischerhandwerks

Verlag C.F. Rees GmbH, Heidenheim

N.N. (1831)

Verhandlungen der Stände-Versammlung des Großherzogthums Baden,
Zwei und Dreißigstes Heft, Hundert vier und vierzigste bis hundert acht und
vierzigste öffentliche Sitzung

Karlsruhe, G. Braun Hofbuchhandlung

N.N. (1922)

Ungültige Bestimmung über Nachuntersuchung des Fleisches

Tierärztliche Rundschau **41**, 785

N.N. (1930a)

Bekanntmachung des Innenministeriums über die Prüfung für den tierärztli-
chen Staatsdienst

Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift **8**, 62

N.N. (1930b)

Aus dem tierärztlichen Bericht für Württemberg, Stuttgart 1929

Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift **10**, 70

N.N. (1934)

August Lydtin, zu seinem 100. Geburtstage.

Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift 5. Jahrgang 8, 80

N.N. (1955)

Praxis der Gemeindeverwaltung

11. Sonderlieferung Baden-Württemberg (April – Juni 1955), 36 - 38

N.N. (1977)

Sieben Polizisten scheitern an einem Herkules

Neue Württembergische Zeitung vom 02.08.1977

N.N. (1992)

Defizite wegen zersplitterter Zuständigkeiten

Staatsanzeiger Nr. 96 vom 28.11.92

N.N. (1995)

Landtag von Baden-Württemberg 11/6154 vom 04.07.1995

<http://www.landtag-bw.de>

N.N. (2003a)

Interview: Der amtliche Tierarzt als Teamchef, Dr. Heinrich Stöppler, Präsident des Bundesverbands der beamteten Tierärzte

Fleischwirtschaft 9, 8 – 9

N.N. (2003b)

EFSA

http://www.efsa.eu.int/about_efsa/catindex_de.html

N.N. (2003c)

Mit Unabhängigkeit und Transparenz zu besserem Verbraucherschutz

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 10/2003, 231

N.N. (2003d)

Was versteht man unter Risikoanalyse?

Der Lebensmittelbrief 11/12 2003, 218

N.N. (2003e)

Entwurf eines Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs liegt vor

Food & Recht 12, 2

N.N. (2004a)

Neuorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes

In: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, 89 – 99

N.N. (2004b)

Überwachung lebensmittelrechtlicher Vorschriften

Der Lebensmittelbrief 1/2 2004, 40

N.N. (2004c)

Verbraucherschutz und Ernährung 2003/04, Sicherheit vom Acker bis auf den Teller

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung

<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

N.N. (2004d)

Landkreistag Baden-Württemberg, AZ 006.630 vom 11.02.2004

<http://www.landtag-bw.de>

N.N. (2004e)

Landtag von Baden-Württemberg 13/2682, Stand und Entwicklung der Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg, 02.04.2004

<http://www.landtag-bw.de>

N.N.(2004f)

Frühjahrs- Delegiertenversammlung der Bundestierärztekammer e.V.,

Deutsches Tierärzteblatt **6**, 599 - 601

N.N. (2004g)

Zahl der Kontrollen weiter rückläufig

Fleischwirtschaft 7, 27

N.N. (2004h)

„Hygienepaket“ ist komplett

Food & Recht 7, 6

N.N. (2004i)

Einige Erläuterungen zur neuen Überwachungsverordnung

Food & Recht 7, 6 - 7

N.N. (2004k)

vzbv: Keine zusätzlichen Kompetenzen für die Länder bei der Lebensmittelsicherheit

Food & Recht 7, 17

N.N. (2004l)

Qualitätssicherung – Checklisten für die Eigenkontrollen

Fleischwirtschaft 7, 52 - 53

N.N. (2004m)

Am 1. Januar 2005 tritt ein neues und völlig überarbeitetes EU- Hygienerecht in Kraft! – Interview mit Dr. Hartwig Kobelt vom BMVEL

Vieh und Fleisch (vfz) Handelszeitung Nr. 32, S. 3

OSTERTAG, R. v. (1904)

Handbuch der Fleischbeschau.

Ferdinand Enke, Stuttgart, 5. Auflage

OTT, R. (1939a)

Das Veterinärwesen in den Heeren der Neuzeit

In: FONTAINE (Hrsg.) Das Deutsche Heeresveterinärwesen, 32 – 37

Verlag M.&H. Schaper, Hannover

OTT, R. (1939b)

Die Militärtierärzte in Baden

In: FONTAINE (Hrsg.) Das Deutsche Heeresveterinärwesen, 150 – 172

Verlag M.&H. Schaper, Hannover

POSTOLKA, A. u. A. TOSCANO (1883)

Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen.

Verlag von Moritz Perles, Wien

PUFE, M. (2003)

Entwicklung der Veterinärverwaltung in Baden und Württemberg

In: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten

Tierärzte Baden-Württemberg, 33 – 53

REICHERT, E. u. S. ROTHER (Hrsg.) (1969)

Geschichtliches Werden

Fränkischer Tag GmbH & Co., Bamberg

RIECKE, V. A. (1856)

Das Medizinalwesen des Königreichs Württemberg

Verlag der J. B. Metzler'schen Buchhandlung, Stuttgart

REUSCH, H. K. (1986)

Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Großherzogtum Baden und seinen Nachfolgeterritorien (1806 - 1954).

Inaugural-Dissertation, Marburg/Lahn

Selbstverlag Helmut Karl Reusch, Karlsruhe

REUTER, G. u. W. KREUZER, A. STOLLE, CH. RING (1990)

Amtliche Fleischuntersuchung und Hygieneüberwachung: Getrennt – effizient?

Deutsches Tierärzteblatt 10/1990, 723 - 724

REXRODT, A. (2004)

Entwicklungen im Lebensmittelrecht 2003

Ernährung im Fokus, 4. Jahrgang, März 2004, 66 - 72

SALTZWEDEL, J. (2004)

„Völkischer Aufbruch“

In: Der Spiegel Nr. 36, 161 – 164

SCHALCH, B. u. U. KOCH, M. BUCHER, A. STOLLE (2002)

“Ich will Tiere verarzten und nicht Lebensmitteluntersucher werden...!”

Interesse und Wünsche der Tiermedizin-Studierenden an das Fachgebiet
Lebensmittelhygiene

In: DVG, 43. Arbeitstagung des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene“, 69 -73
DVG Service GmbH, Gießen

SCHMALTZ, R. (1936)

Entwicklungsgeschichte des tierärztlichen Berufes und Standes in Deutschland

Verlagsbuchhandlung Richard Schoetz, Berlin

SCHMIDT-MÜLHEIM, A. (1884)

Handbuch der Fleischkunde

Verlag von F.C.W. Vogel, Leipzig

SCHMIDT-MÜLHEIM, A. (1887)

Der Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren und das Nahrungsmittelgesetz vom
14. Mai 1879

Verlag der Zeitschrift für Fleischschau und Fleischproduktion, Berlin

SCHMUTZER, R. (1944)

Von einer Abdeckereigerechtigkeit im 18. Jahrhundert

Beiträge zur Geschichte der Veterinärmedizin, VI. Jahrgang 1943/44 – 6. Heft,
177-181

Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz, Berlin

SCHNEIDEMÜHL, G. (1903)

Die Animalischen Nahrungsmittel
Urban & Schwarzenberg, Berlin, Wien

SCHÖNBERG, F. (1955)

Lehrbuch der Schlachttier- und Fleischuntersuchung
Ferdinand Enke Verlag Stuttgart

SCHULZE, H. u. A. PALITZSCH, K. SCHRÖDER (1980)

Zu den Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelsachverständigen
Archiv für Lebensmittelhygiene **31**, 48 - 50

SCHWABENBAUER, K. (2003)

Lebensmittelsicherheit: Neue Aufgaben und Konsequenzen
Fleischwirtschaft **9**, 35 - 38

SICKMÜLLER, E. (1933)

Gehört der Tierarzt zur Landwirtschaft oder zur Volksgesundheit?
Stuttgarter Tierärztliche Monatsschrift, 4. Jahrgang, Nummer 7, 67 - 74

SILBERMANN, H. (2002)

Organisation des Gesundheitlichen Verbraucherschutzes
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **9**. Jahrgang I, 9 - 11

SINELL, H.-J. (2002a)

Infektionen und mikrobielle Vergiftungen durch Lebensmittel Teil 1
Ernährung im Fokus 2- 08, 198 – 203

SINELL, H.-J. (2002b)

Infektionen und mikrobielle Vergiftungen durch Lebensmittel Teil 2
Ernährung im Fokus 2- 09, 226 - 229

SINELL, H.-J. (2004) (Hrsg.)

Einführung in die Lebensmittelhygiene
Parey Verlag Stuttgart

SPINDLER u. THEURER (1964)

Das Schlacht tier- und Fleischbeschaugesetz, 5. Auflage
W. Kohlhammer Verlag Stuttgart

STÄHLE, S. (2004)

Das neue EG- Lebensmittelhygienerecht
In: Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2004, 25 – 28

STEUDTEN, S. (2001)

Ein synoptischer Vergleich der Struktur der Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und der Schweiz
Diplomarbeit im Fach Betriebswirtschaftslehre, Polizeifachhochschule Villingen-Schwenningen

STÖRZER, K.H. (2003a)

Fünzig Jahre Verbandspolitik
In: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg, 27 – 31

STÖRZER, K.H. (2003b)

Geschichte des Landesverbandes der beamteten Tierärzte Baden-Württembergs
In: Festschrift zum 50-jährigen Bestehen, Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg, 17 – 19

TERBERGER, M. (1999)

Die Kontrollaufgaben der EG-Kommission in den Bereichen Lebensmittel- und Fleischhygiene.
In: Bundesverband der beamteten Tierärzte (Hrsg.):
Kongress 28./29. April 1999 Erfurt, 181 - 194

TRAUTWEIN, H. (1982)

Die Entwicklung des Veterinärdienstes im ehemaligen Landesteil Württemberg unter besonderer Berücksichtigung des Dienstbezirks des Staatlichen Veteri-

näramtes Nürtingen

Tierärztl. Umschau **37**, 377 - 382

TRAUTWEIN, K. (1957)

August Lydtin

Tierärztliche Umschau, 12. Jahrgang **8**, 243 - 246

WECKBACH, H. (1984)

„... das lebendige und geschlachtete Fleisch besichtigen“

Schwaben und Franken: Jg. 30, **6**, 3f.

WECKBACH, H. (1987)

„... in dem Schlachthaus und in den Metzgerläden unvorhergesehene Visitationen vornehmen“

Schwaben und Franken: Jg.33, **6**, (1) – 3

WEISSER, W. (1998)

Zum 100jährigen Bestehen des Tierärztlichen Untersuchungsamtes Stuttgart

Tierärztl. Umschau **53**, 105 - 108

WUNDRAM ... (1923)

Die animalische Lebensmittelkontrolle

Tierärztliche Rundschau XXIX. Jg. **15**, 190 - 192

www.baden.net (2003)

www.duden.de (2005)

www.lebensmittel.org (2004)

www.oie.int (2005)

www.untersuchungsamter.bw.de (2004)

www.wikipedia.de (2004)

ZRENNER, K. u. M.HARTIG (2001)

Kommentar zum Fleischhygienerecht

Stand: 31. Aktualisierungslieferung Januar 2001

Behrs's Verlag Hamburg

2a. Quellenverzeichnis

**Akten des Archivs des Veterinäramtes Aalen und Handakten des VetD
Dr. F.J. Wiedeking (AA)**

Europarecht, Allgemeine Grundlagen – Basiswissen (ER). Arbeitsmaterialien zur MLR- Fortbildungsveranstaltung am 14. März 2002, Professor Dr. jur. Konrad Scori

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum, Fleischhygiene; Überwachung von Betrieben nach § 11b der Fleischhygieneverordnung, AZ 35-9150.99 (MFÜa), 06.02.2004a

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum, Fleischhygiene; Überwachung von Betrieben nach § 11b der Fleischhygieneverordnung, AZ 35-9150.99 (MFÜb), Anlage 2 Arbeitsanleitung Fleischverarbeitung, 06.02.2004b

Polizeidirektion Aalen, Wirtschaftskontrolldienst (PA). Dienstbesprechung der in der Lebensmittelüberwachung im Ostalbkreis tätigen Dienststellen und Fachämter, 05.10.1984

Projektgruppe „Kreisexamen“ der AfAB (PKA): Ergebnisprotokoll über die 1. Sitzung am 30.06.2004

Akten des Archivs des Veterinäramtes Bad Mergentheim u. Handakten des VetD i.R. Dr. M. Pufe (MERG)

Bürgermeisteramt (BMA) der Stadt Bad Mergentheim, Stadttierarzt, 7. Januar 1957

Jahresbericht über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung im Jahre 1956

Der Regierungsveterinärat (RVR) Bad Mergentheim Nr. 86/58, 20. Februar 1958

Niederschrift über das Ergebnis der amtstierärztlichen Besichtigungen
Grußwort der Landestierärztekammer Baden-Württemberg (GLTK) im Auftrag von Prof. Dr. Straub, gehalten von Dr. Pufe, Bad Mergentheim, anlässlich der Verabschiedung von VD. Dr. Schad und der Amtseinssetzung von VD Dr. Römer am 04.06.1991 in Heilbronn

Landespolizeiposten (LPP) Weikersheim, Tgb.-Nr.366/58, 12. Juni 1958
Meldung über unschädlich gemachte, verdorbene Wurstwaren

Landratsamt (LRA) Mergentheim Nr. Ila 8332, 4. Mai.1956
Überwachung der Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwarenhändler etc. durch die Fleischbeschautierärzte und Fleischbeschauer

Referat (Ref) „Geschichte der Fleischhygiene“ von Dr. Vet. Dir. Martin Pufe, Vorstands- und Obmännertagung des bauernverbandes, Tauberbischofsheim 16. 12.1992

Regierungspräsidium (RPa) Nordwürttemberg Nr. I 11-1230/404, 30. September 1963

Berichterstattung über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft durch die tierärztlichen Sachverständigen im Jahre 1961

Regierungspräsidium (RPb) Nordwürttemberg Nr. 15–1230/222, 17. Januar 1972

Überprüfung der halbjährlichen Berichterstattung über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Regierungspräsidium (RPc) Stuttgart 37-1230/540, 22. September 1977
Rückgang der Kontrolltätigkeit 1976

**Akten des Archivs des Veterinärarnes Göppingen u. Handakten des
OVetR Dr. E. Küblbeck (GP)**

Der Reichsminister des Innern an die Herren, Reichsstatthalter in den Reichsgauen, Durchführung des Fleischbeschaugesetzes (DFG), 1942
Der Regierungsveterinärarat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg (RVa), vom 11.10.1961

Der Regierungsveterinärarat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg (RVb), vom 04.08.1964

Der Regierungsveterinärarat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg (RVc), vom 04.01.1967

Der Regierungsveterinärarat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg (RVd), vom 03.07.1967

Jahresbericht 1944 über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Göppingen (JTL), 09. Januar 1945

RP Nordwürttemberg Nr. I 11 – 1231/7 (RPa), 12. November 1955. An die Regierungsveterinärarate. Betr. Durchführung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, hier: Fortbildung der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte und Fleischbeschauer

**Akten des Archivs des Veterinärarnes Schwäbisch Hall u. Handakten des
OVetD Dr. H. Schwab (SHA)**

Gemeinsamer Erlass (GE) des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung und des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und

Umwelt über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen vom 03. März 1975 Nr. VI 8705.1/75 und Nr. VIII 1230

Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg (LbTa) 81-1230, Februar 1986

Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg

Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg (LbTb), 13. Februar 1986, Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg

Landtag von Baden-Württemberg (LBW), Drucksache 10/5341, Gesetzentwurf der Landesregierung, Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes, 03.06.1991

Referat 37, Az. 37-9160.20/1 Betreff: Lenkungsausschuß Umweltschutzverwaltung, Lebensmittel (RLU), 05.01.1989

Referat 37, Az. 37-5471.40/1 Betreff: Gesetzentwurf der Landesregierung; Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel –und Bedarfsgegenständengesetz (RGL), 13.06.1990

Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Baden-Württemberg (MLR). Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung. Klausurtagung MLR/UM am 20.08.1990

Referat (Ref) gehalten von ORVR Dr. Martin Hartig, Ernährungsministerium Stuttgart anlässlich der Generalversammlung vom 12. März 1983 in Pforzheim:

Die Kompetenzen des Wirtschaftskontrolldienstes bei der Überwachung von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben in ihrer Abgrenzung zur Veterinäraufsicht

Regierungspräsidium (RPa) Stuttgart, 37-1230/859, 27. September 1983
Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft; Betriebsbe-
sichtigungen

Regierungspräsidium (RPb) Stuttgart, 37-9554.52/7, 23.05.1991
Tierärztliche Lebensmittelüberwachung, Berichterstattung für das Jahr 1990

Staatliches Veterinäramt (SV) Schwäbisch Hall, 37-9554.52/8, 24.02.1992
Tierärztliche Lebensmittelüberwachung, Berichterstattung 1991

Generallandesarchiv Karlsruhe (GLA)

357/6334

Großh. Bezirksamt Heidelberg (GBH). Die Fleischbeschau betreffend. Nr.
23,980 ... Ortspolizeiliche Vorschrift für die Stadt Heidelberg, die Fleischbe-
schau betreffend, vom 14. Juni 1882

Stadt Karlsruhe (SK). Fleischbeschau-Ordnung vom 31. Januar 1887

357/24259

Badisches Bezirksamt Karlsruhe, Berghausen. Schlachtstätte des Metzgers
Jakob Doll in Berghausen. Bericht über den Zustand der Schlächtereie (BZ)
1908

Großh. Bezirksamt, die Revision der Schlachtstätten (RS) 1910

Der Gr. Bezirksthierarzt, Revision des Schlachtstätten (RS) 1913

Hauptstaatsarchiv Stuttgart (HSAS)

E 151/11 Bü. 50

Der Reichsminister des Innern, Berlin, den 16. September 1944 an die Reichsstatthalter in den Reichsgauen, die Regierungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin: Betr. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung (RLG) 1944

Reichsminister des Inneren, Berlin, den 23.12 1944, Schnellbrief an die Reichsstatthalter in den Reichsgauen, Betrifft: Lebensmittelüberwachung; auf Transport verdorbenes Fleisch (TVF) 1944

Kreisarchiv des Ostalbkreises, Aalen (KAO)

A 8205

Innenministerium Nr. XI/73, Betreff: Tierärztliche Lebensmittelüberwachung; hier Berichterstattung (TLB), 17. Januar 1949

Bürgermeister der Gemeinde Oberkochen an den Herrn Landrat in Aalen, Betreff: Verwendung von Freibankfleisch (VFF), 18. Dezember 1942

A 8221

Bürgermeisteramt Aalen. Behebung der Anstände (BA), 15.01.1936

Chemisches Untersuchungsamt Ulm. Lebensmittelkontrolle im Kreis Aalen (CUL), 8. Januar 1936

Der Regierungsveterinärat. An die Amerikanische Militärregierung (AM), 28. Juli 1945

Ellwangen. Revision der Fleischbeschaubezirke (RF) 1939

Gemeinde Ebnat, Berechnung des mutmaßlichen durchschnittlichen Jahresaufwands für die Schlachtvieh- und Fleischschau (GE) 1903

Gemeinderatsprotokoll Neresheim (GN) 1919

Gemeinderatsprotokoll Unterrombach (GU) 1919

Oberamt Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke durch den Oberamtstierarzt (RF) 1935

Oberamt Aalen. Erledigung der Beanstandungen (EB) 24.10.1936

Oberamt Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke (RF) 1937

Oberamtsbezirk Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke 1926, 1928, 1929, 1930, 1933 (RF 1926 – 1933)

Oberamtsbezirk Ellwangen. Revision der Metzgereien (RM) 1935

Schutzmannschaft Ellwangen. Behebung der Anstände (BA) 1935

Schutzmannschaft Ellwangen. Durchführung der Nachkontrollen (DN) 1935

Stadtgemeinde Aalen, Auszug aus dem Gemeinderatsprotokoll (AAG) in Verwaltungssachen vom 3. Mai 1905, Seite 301

Städtisches Fleischschau-Amt Aalen. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Aalen im Jahre 1938 (TLA), 10.3.1939

Württ. Innenministerium. Betreff: Beförderung von Fleisch (BF), 10. Dezember 1930

A 8223

Revision der Fleischbeschaubezirke durch den Oberamtstierarzt (RF) 1905, 1907

Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Allenberg (KA) 1931 - 1933

Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Bühlertann (KB) 1931 - 1933

Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Jagstzell (KJ) 1931 - 1933

Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Neuler (KN) 1931 - 1933

Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Pfahlheim (KP) 1931 - 1933

Staatsarchiv Ludwigsburg (SAL)

E 164, Bü. 480

Begründung zum Gesetzentwurf von 1899, vorgelegt vom Stellvertreter des Reichskanzlers, Graf von Posadowsky (BR) 1899

E 164, Bü. 481

Überprüfung der Fleischbeschauregister Renningen und Heimerdingen (ÜF) 1910

E 175 I, Bü. 5135

Ellwangen Kreisstadt. Polizei-Statut für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (EP), 1891

E 177 I, Bü. 2656

Dienstvorschriften für Fleischschau-Kommissionen und Fleischschauer in Württemberg, 1879

Tübingen Stadtgemeinde. Polizeiverordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (TP), 1893

E 177 I, Bü. 4152

Jahres-Bericht der Städtischen Schlachthofverwaltung Ravensburg (RJB), 1906

Oberamtsstadt Göppingen. Ortspolizeiliche Vorschriften für das Schlachthaus, die Schlachtvieh- und Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch (GOV), 1903

Oberamtsstadt Ravensburg. Polizeistatut für die neue Schlachthofanlage und den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch (RP), 1903

Ortspolizeiliche Vorschriften betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch für die Stadt Tübingen (TOV), 1907

Polzeiverordnungen für die Stadt Heilbronn (HP), 1907

Revision der Geschäftsführung der Fleischbeschauer in Gomaringen (RG), 1907

Schlachthausordnung und polizeiliche Verordnung betreffend den Verkehr mit Fleisch im Stadtgemeindebezirk Schorndorf (SSV), 1903

E 179 II, Bü. 8269

Biberach. Schlachthaus- & Fleischschau-Ordnung für die Stadt Biberach (BS), 1882

Blaubeuren. Fleischschau-Ordnung (BF), 1871

Ehingen Oberamt. Stadt-Gemeinde Ehingen, Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung (ES), 1882

Göppingen Oberamtsstadt. Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (GV), 1878

Kirchheim u. T. Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (KV), 1868

Riedlingen Oberamtsstadt, Schlachthaus & Fleischschau-Ordnung (RS), 1879
Saulgau. Schlachthaus- & Fleischschau-Ordnung für die Stadt Saulgau (SS), 1883

Ulm. Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch (UV), 1883

Waldsee Oberamtsstadt, Schlachthaus & Fleischschau-Ordnung (WS), 1875

E 179 II, Bü. 8277

Deutscher Fleischer- Verband. Frankfurt a. M. den 10. Mai 1913; An die kgl. Württ. Regierung für den Donaukreis, betrifft Nahrungsmittelkontrolle (DFV), 1913

Denkschrift der Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Februar 1914 (DWN), 1914

Denkschrift. Betrifft die Abwehr der Forderungen der Tierärzte, Einfluß auf das dem Nahrungsmittel-Chemiker zustehende Arbeitsgebiet zu gewinnen. Der Verband geprüfter Nahrungsmittelchemiker (VGN), Beilage zu WNE 1913

Reichsverband der deutschen Gemeinde- und Schlachthof-Tierärzte. Betreff.: Die Kontrolle der Nahrungsmittel tierischer Herkunft durch Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker (RGS), 25. Mai 1913

Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker. Entgegnung auf Denkschriften betr. Zuständigkeit des Tierarztes bei der Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs vom 1. Dezember 1913 (WNE), 1913

2b. Tabellarisches Quellenverzeichnis

Seite	Kürzel und Jahreszahl	Quelle
		AA Akten des Archivs des Veterinärarnntes Aalen und Handakten des VetD Dr. F.J. Wiedeking
		GP Akten des Archivs des Veterinärarnntes Göppingen u. Handakten des OVetR Dr. E. Küblbeck
		MERG Akten des Archivs des Veterinärarnntes Bad Mergentheim u. Handakten des VetD i.R. Dr. M. Pufe
		SHA Akten des Archivs des Veterinärarnntes Schwäbisch Hall u. Handakten des OVetD Dr. H. Schwab
		GLA Generallandesarchiv Karlsruhe
		HSAS Hauptstaatsarchiv Stuttgart
		KAO Kreisarchiv des Ostalbkreises, Aalen
		SAL Staatsarchiv Ludwigsburg
5	Ref 1992	MERG Referat „Geschichte der Fleischhygiene“ von Dr. Vet. Dir. Martin Pufe, Vorstands- und Obmänner-tagung des Bauernverbandes, Tauberbischofsheim 16. 12.1992
39	GBH 1882	GLA 357/6334 Heidelberg 1882: Ortpolizeiliche Vorschrift zur Fleischbeschau
39	SK 1887	GLA 357/6334 Karlsruhe 1887: Fleischbeschau-Ordnung
48	KV 1868	SAL E 179 II, Bü. 8269 Kirchheim u. T. 1868: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch
48	WS 1875	SAL E 179 II, Bü. 8269 Oberamtsstadt Waldsee 1875: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung
49	BF 1871	SAL E 179 II, Bü. 8269 Stadt Blaubeuren 1871: Fleischschau-Ordnung
49	GV 1878	SAL E 179 II, Bü. 8269 Oberamtsstadt Göppingen 1878: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch

50	RS 1878	SAL E 179 II, Bü. 8269 Oberamtsstadt Riedlingen 1878: Schlachthaus und Fleischschau-Ordnung
51	BS 1882	SAL E 179 II, Bü. 8269 Stadt Biberach 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung
52	ES 1882	SAL E 179 II, Bü. 8269 Stadt-Gemeinde Ehingen 1882: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung
53	SS 1883	SAL E 179 II, Bü. 8269 Stadt Saulgau 1883: Schlachthaus- und Fleischschau-Ordnung
53	UV 1883	SAL E 179 II, Bü. 8269 Ulm 1883: Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch
55	TP 1893	SAL E 177 I, Bü. 2656 Stadtgemeinde Tübingen 1893: Polizei-Verordnung für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch
60	EP 1891	SAL E 175 I, Bü. 5135 Kreisstadt Ellwangen 1891: Polizeistatut für das Schlachthaus und den Verkehr mit Fleisch
61	BR 1899	SAL E 164, Bü. 480 Begründung zum Gesetzentwurf von 1899, vorgelegt vom Stellvertreter des Reichs- kanzlers, Graf von Posadowsky
71	RP 1903	SAL E 177 I, Bü. 4152 Oberamtsstadt Ravensburg. Polizeistatut für die neue Schlachthofanlage und den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch
71	TOV 1907	SAL E 177 I, Bü. 4152 Ortspolizeiliche Vorschriften betreffend den Verkehr mit Schlachtvieh und Fleisch für die Stadt Tübingen
71	SSV 1903	SAL E 177 I, Bü. 4152 Schlachthausordnung und polizeiliche Verordnung betreffend den Verkehr mit Fleisch im Stadtgemeindebezirk Schorndorf
71	GOV 1903	SAL E 177 I, Bü. 4152 Oberamtsstadt Göppingen. Ortspolizeiliche Vorschriften für das Schlachthaus, die Schlachtvieh- und Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch
71	HP 1907	SAL E 177 I, Bü. 4152 Polizeiverordnungen für die Stadt Heilbronn
72	AAG 1905	KAO A 8221 Stadtgemeinde Aalen, Auszug aus dem

		Gemeinderatsprotokoll in Verwaltungssachen vom 3. Mai 1905, Seite 301
72	RJB 1906	SAL E 177 I, Bü. 4152 Jahres-Bericht der Städtischen Schlachthofverwaltung Ravensburg
74	RF 1905, 1907	KAO A 8223 Revision der Fleischbeschaubezirke durch den Oberamtstierarzt
74	RG 1907	SAL E 177 I Bü. 4152 Revision der Geschäftsführung der Fleischbeschauer in Gomaringen
75	ÜF 1910	SAL E 164 Bü. 481 Überprüfung der Fleischbeschau-register Renningen und Heimerdingen
75	GE 1903	KAO A 8221 Gemeinde Ebnat, Berechnung des mutmaßlichen durchschnittlichen Jahresaufwands für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau
75	GU 1919	KAO A 8221 Gemeinderatsprotokoll Unterrombach
75	GN 1919	KAO A 8221 Gemeinderatsprotokoll Neresheim
76	BZ 1908	GLA 357/24259 Badisches Bezirksamt Karlsruhe, Berghausen. Schlachtstätte des Metzgers Jakob Doll in Berghausen. Bericht über den Zustand der Schlächtereie
77	RS 1910	GLA 357/24259 Großh. Bezirksamt, die Revision der Schlachtstätten
78	RS 1913	GLA 357/24259 Der Gr. Bezirksthierarzt, Revision des Schlachtstätten
85	DFV 1913	SAL E 179 II, Bü. 8277 Deutscher Fleischer- Verband. Frankfurt a. M. den 10. Mai 1913; An die kgl. Württ. Regierung für den Donaukreis, betrifft Nahrungsmittelkontrolle
85	VWN 1914	SAL E 179 II Bü. 8277 Denkschrift der Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Februar 1914
86	VWN 1914	SAL E 179 II Bü. 8277 Denkschrift der Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Februar 1914
86	RGS 1913	SAL E 179 II Bü. 8277 Reichsverband der deutschen

		Gemeinde- und Schlachthof-Tierärzte. Betreff.: Die Kontrolle der Nahrungsmittel tierischer Herkunft durch Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker
87	VWN 1914	SAL E 179 II Bü. 8277 Denkschrift der Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Februar 1914
87	VGN 1913	SAL E 179 II Bü. 8277 Denkschrift. Betrifft die Abwehr der Forderungen der Tierärzte, Einfluß auf das dem Nahrungsmittel-Chemiker zustehende Arbeitsgebiet zu gewinnen. Der Verband geprüfter Nahrungsmittelchemiker Beilage zu WNE 1913
87	RGS 1913	SAL E 179 II Bü. 8277 Reichsverband der deutschen Gemeinde- und Schlachthof-Tierärzte. Betreff.: Die Kontrolle der Nahrungsmittel tierischer Herkunft durch Tierärzte und Nahrungsmittelchemiker
87	WNE 1913	SAL E 179 II Bü. 8277 Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker. Entgegnung auf Denkschriften betr. Zuständigkeit des Tierarztes bei der Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs vom 1. Dezember 1913
88	VWN 1914	SAL E 179 II Bü. 8277 Denkschrift der Vereinigung Württembergischer Nahrungsmittelchemiker vom 01. Februar 1914
96	BF 1930	KAO A 8221 Württ. Innenministerium. Betreff: Beförderung von Fleisch 10. Dezember 1930
98	KP 1931-1933	KAO A 8223 Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Pfahlheim
98	KJ 1931-1933	KAO A 8223 Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Jagstzell
98	KB 1931-1933	KAO A 8223 Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Bühlertann
98	KN 1931-1933	KAO A 8223 Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Neuler
98	KA 1931-1933	KAO A 8223 Kosten für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Allenberg

98	TLA 1939	KAO A 8221 Städtisches Fleischbeschau-Amt Aalen. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Aalen im Jahre 1938
99	CUL 1936	KAO A 8221 Chemisches Untersuchungsamt Ulm. Lebensmittelkontrolle im Kreis Aalen 8. Januar 1936
99	RF 1926-1933	KAO A 8221 Oberamtsbezirk Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke 1926, 1928, 1929, 1930, 1933
100	RF 1935	KAO A 8221 Oberamt Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke durch den Oberamtstierarzt
104	EB 1936	KAO A 8221 Oberamt Aalen. Erledigung der Beanstandungen 24.10.1936
104	BA 1936	KAO A 8221 Bürgermeisteramt Aalen. Behebung der Anstände 15.01.1936
104	RM 1935	KAO A 8221 Oberamtsbezirk Ellwangen. Revision der Metzgereien
104	BA 1935	KAO A 8221 Schutzmannschaft Ellwangen. Behebung der Anstände
104	DN 1935	KAO A 8221 Schutzmannschaft Ellwangen. Durchführung der Nachkontrollen
105	RF 1937	KAO A 8221 Oberamt Aalen. Revision der Fleischbeschaubezirke
105	RF 1939	KAO A 8221 Ellwangen. Revision der Fleischbeschaubezirke
106	DFG 1942	GP Der Reichsminister des Innern an die Herren, Reichsstatthalter in den Reichsgauen, Durchführung des Fleischbeschaugesetzes
107	VFF 1942	KAO A 8205 Bürgermeister der Gemeinde Oberkochen an den Herrn Landrat in Aalen, Betreff: Verwendung von Freibankfleisch 18. Dezember 1942
107	JTL 1945	GP Jahresbericht 1944 über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Göppingen, 09. Januar 1945
108	RLG 1944	HSAS E 151/11 Bü. 50 Der Reichsminister des Innern, Berlin, den 16. September 1944 an die Reichsstatthalter in den Reichsgauen, die Regie-

		rungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin: Betr. Tierärztliche Lebensmittelüberwachung
108	TVF 1944	HSAS E 151/11 Bü. 50 Reichsminister des Inneren, Berlin, den 23.12 1944, Schnellbrief an die Reichs- statthalter in den Reichsgauen, Betrifft: Lebensmitte- überwachung; auf Transport verdorbenes Fleisch
110	AM 1945	KAO A 8221 Der Regierungsveterinärerrat. An die Amerikanische Militärregierung, 28. Juli 1945
110	TLB 1949	KAO A 8205 Innenministerium Nr. XI/73, Betreff: Tierärztliche Lebensmittelüberwachung; hier Bericht- erstattung, 17. Januar 1949
114	RPa 1955	GP RP Nordwürttemberg Nr. I 11 – 1231/7, 12. November 1955. An die Regierungsveterinäräräte. Betr. Durchführung der tierärztlichen Lebensmitte- überwachung, hier: Fortbildung der in der Lebens- mittelüberwachung tätigen Tierärzte und Fleischbe- schauer
114	LRA 1956	MERG Landratsamt Mergentheim Nr. IIa 8332, 4. Mai.1956 Überwachung der Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwarenhändler etc. durch die Fleischbeschautierärzte und Fleischbeschauer
115	BMA 1957	MERG Bürgermeisteramt der Stadt Bad Mergent- heim, Stadttierarzt, 7. Januar 1957 Jahresbericht über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung im Jahre 1956
116	RVR 1958	MERG Der Regierungsveterinärerrat Bad Mergentheim Nr. 86/58, 20. Februar 1958 Niederschrift über das Ergebnis der amtstierärztlichen Besichtigungen
116	LPP 1956	MERG Landespolizeiposten Weikersheim, Tgb.- Nr.366/58, 12. Juni 1958 Meldung über unschädlich gemachte, verdorbene Wurstwaren
123	RVa 1961	GP Der Regierungsveterinärerrat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg vom 11.10.1961
123	RVb 1964	GP Der Regierungsveterinärerrat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg vom 04.08.1964

124	RVc1967a	GP Der Regierungsveterinärerrat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg vom 04.01.1967
124	RVd1967d	GP Der Regierungsveterinärerrat Göppingen II, an RP Nordwürttemberg vom 03.07.1967
126	RPa 1963	MERG Regierungspräsidium Nordwürttemberg Nr. I 11-1230/404, 30. September 1963 Berichterstattung über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft durch die tierärztlichen Sachverständigen im Jahre 1961
127	RPb 1972	MERG Regierungspräsidium Nordwürttemberg Nr. 15–1230/222, 17. Januar 1972 Überprüfung der halbjährlichen Berichterstattung über die tierärztliche Lebensmittelüberwachung
127	RPc 1977	MERG Regierungspräsidium Stuttgart 37-1230/540, 22. September 1977 Rückgang der Kontrolltätigkeit 1976
128	RPa 1983	SHA Regierungspräsidium Stuttgart, 37-1230/859, 27. September 1983 Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft; Betriebsbesichtigungen
128	LbTa 1986	SHA Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 81-1230, Februar 1986 Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg
128	RPb 1991	SHA Regierungspräsidium Stuttgart, 37-9554.52/7, 23.05.1991 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung, Berichterstattung für das Jahr 1990
129	SV 1992	SHA Staatliches Veterinäramt Schwäbisch Hall, 37-9554.52/8, 24.02.1992 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung, Berichterstattung 1991
129	ER 2002	AA Europarecht, Allgemeine Grundlagen – Basiswissen, Arbeitsmaterialien zur MLR- Fortbildungsveranstaltung am 14. März 2002, Professor Dr. jur. Konrad Scori
131	GE 1975	SHA Gemeinsamer Erlass des Ministeriums für

		Arbeit, Gesundheit und Sozialordnung und des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt über die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen vom 03. März 1975 Nr. VI 8705.1/75 und Nr. VIII 1230
138	RLU 1989	SHA Referat 37, Az. 37-9160.20/1 Betreff: Lenkungsausschuss Umweltschutzverwaltung, Lebensmittel 05.01.1989
139	LbTb 1986	SHA Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 13. Februar 1986, Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg
142	PA 1984	AA Polizeidirektion Aalen, Wirtschaftskontrolldienst Dienstbesprechung der in der Lebensmittelüberwachung im Ostalbkreis tätigen Dienststellen und Fachämter, 05.10.1984
143	LbTb 1986	SHA Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 13. Februar 1986, Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg
144	LbTa 1986	SHA Landesverband der beamteten Tierärzte Baden-Württemberg 81-1230, Februar 1986 Überlegungen zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft in Baden-Württemberg
145	MLR 1990	SHA Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Baden-Württemberg Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung. Klausurtagung MLR/UM am 20.08.1990
146	Ref 1983	SHA Referat gehalten von ORVR Dr. Martin Hartig, Ernährungsministerium Stuttgart anlässlich der Generalversammlung vom 12. März 1983 in Pforzheim: Die Kompetenzen des Wirtschaftskontrolldienstes bei der Überwachung von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben in ihrer Abgrenzung zur Veterinäraufsicht

147	MLR 1990	SHA Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Baden-Württemberg Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung. Klausurtagung MLR/UM am 20.08.1990
148	LBW 1991	SHA Landtag von Baden-Württemberg, Drucksache 10/5341, Gesetzentwurf der Landesregierung, Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, 03.06.1991
149	RGL 1990	SHA Referat 37, Az. 37-5471.40/1 Betreff: Gesetzentwurf der Landesregierung; Gesetz zur Ausführung des Lebensmittel –und Bedarfsgegenständegesetz 13.06.1990
151	GLTK 1991	MERG Grußwort der Landestierärztekammer Baden-Württemberg im Auftrag von Prof. Dr. Straub, gehalten von Dr. Pufe, Bad Mergentheim, anlässlich der Verabschiedung von VD. Dr. Schad und der Amtseinsetzung von VD Dr. Römer am 04.06.1991 in Heilbronn
167	MFÜa 2004	AA Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum, Fleischhygiene; Überwachung von Betrieben nach § 11b der Fleischhygieneverordnung, AZ 35-9150.99 06.02.2004
168	MFÜb 2004	AA Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum, Fleischhygiene; Überwachung von Betrieben nach § 11b der Fleischhygieneverordnung, AZ 35-9150.99 (MFÜ), Anlage 2 Arbeitsanleitung Fleischverarbeitung, 06.02.2004
169	Ref 1983	SHA Referat gehalten von ORVR Dr. Martin Hartig, Ernährungsministerium Stuttgart anlässlich der Generalversammlung vom 12. März 1983 in Pforzheim: Die Kompetenzen des Wirtschaftskontrolldienstes bei der Überwachung von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben in ihrer Abgrenzung zur Veterinäraufsicht

3. Persönliche Mitteilungen

BRINKMANN, S. (2004)

Stuttgarter Modell

ERHARDT, H.W. (2003)

Entstehung des WKD

GAEBLER, S. (2004)

Lebensmittelüberwachung im Altkreis Gmünd

GIEWALD, W. (2003)

Gemeinsame Betriebsbesichtigungen im Raum Bopfingen

HARTIG, M. (2004)

Projektgruppe „Kreisexamen“

KÜBLBECK, E. (2004)

Lebensmittelkontrollen im Kreis Göppingen

SCHWAB, H. (2004)

Zuständigkeiten in der Lebensmittelüberwachung

Danksagung

Mein besonderer Dank gilt::

- Herrn Prof. Dr. Dr. habil. H. Eisgruber für die Ermöglichung der Bearbeitung dieses Themas und für seine großzügige Unterstützung und Förderung beim Anfertigen dieser Arbeit.
- Herrn Dr. F.-J. Wiedeking für die Ermöglichung der Anfertigung der Arbeit.
- Frau Dr. A. Hoffmann für wichtige Impulse und große Hilfsbereitschaft.
- allen Kollegen für die wertvollen Ratschläge und die tatkräftige und kollegiale Hilfsbereitschaft.
- allen Mitarbeitern des Generallandesarchivs Karlsruhe, des Hauptstaatsarchivs Stuttgart, des Staatsarchivs Ludwigsburg und des Kreisarchivs des Ostalbkreises Aalen für ihre engagierte und freundliche Hilfe.
- meiner Familie



édition scientifique
VVB LAUFERSWEILER VERLAG

VVB LAUFERSWEILER VERLAG
GLEIBERGER WEG 4
D-35435 WETTENBERG

Tel: +49-(0)6406-4413 Fax: -72757
redaktion@doktorverlag.de
www.doktorverlag.de

ISBN 3-89687-432-2



9 783896 874320